Crema de aguacate con gambas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Juan a.Calderon **Recetizador:** Inma Roman



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 3 Aguacate
- 200 Ml de Nata para cocinar
- 1 y 1/2 de Limon
- 300 gr de Gambas
- 60 Ml de Aceite de oliva suave
- 20 Ml de Vinagre balsámico
- Sal ,pimienta perejil
- opcional de Wasabi

Preparación:

Paso 1

En primer lugar tenemos que cocer las gambas unos 7 minutos en abundante agua con sal. Después de la cocción dejamos que se enfríen a temperatura ambiente las pelamos y las cortamos en un bol ponemos el vinagre, el aceite, la sal y la pimienta y emulsionamos muy bien para conseguir una vinagreta. Introducimos en esta vinagreta las gambas y dejamos macerar durante una media hora

Paso 2

Mientras tanto, vaciamos los aguacates con la ayuda de una cuchara y trituramos su carne junto al zumo de limón recién exprimido y la nata para cocinar. Trituramos bien hasta conseguir una crema compacta.

Reservamos para la presentación.

Paso 3

Presentación. Ahora procedemos a montar el vasito de crema de aguacate con gambas para servirlo. Para ello colocamos en el fondo una pequeña capa de la crema de aguacate y a continuación una de las gambas en vinagreta. Repetimos esta operación hasta completar el vasito a rellenar. Para terminar podemos decorar con una hojita de perejil. Opcional podemos incluir un poco de wasabi ala hora de hacer la crema de aguacate... ojo no te pases que el wasabi pica mucho.