

**Creador:** Cherinesrc **Recetizador:** mailo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Esta receta la adapte a mi gusto de una de Javier Romero. Puse de acompañamiento gulas, así combiné algo frío con algo caliente.

## Ingredientes para 2 personas :

- 1 aguacate
- 1 huevo duro
- 3 palitos de cangrejo
- 6 langostinos cocidos
- 1/2 tomate o 1 pequeño
- Mayonesa

## Preparación:

### Paso 1

Cortar por la mitad el aguacate y sacarle la carne con cuidado de no romper la cascara, la utilizaremos como recipiente. Cocer los langostinos y el huevo, (también sirven langostinos de los que ya vienen cocidos). Picar la carne del aguacate, los langostinos, el huevo, los palitos de cangrejo y el tomate en cuadraditos. Juntamos todo con la mayonesa y rellenamos las cascara de los aguacates. Decoramos y lo servimos frío. Yo lo acompañé de gulas al ajillo para mezclar frío y caliente. Otra opción puede ser unos champiñones al ajillo o unas setas a la plancha; cada uno a su gusto e imaginación.