

CÓCTEL DE AGUACATE CON GAMBAS



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

Creador: Alegna **Recetizador:** OLGA GONZÁLEZ



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Espolvorear el cebollino por encima.

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- - 4 aguacates maduros
- - Zumo de un limón
- - Sal
- - 12 gambas medianas
- - Un huevo cocido
- - Una cebolleta
- - Una cucharada de cebollino picado
- - Aceite de oliva
- - Vinagre de sidra

Preparación:

Paso 1

Pelamos los aguacates, los trituramos con el zumo de limón para que no se ennegrezcan y una pizca de sal hasta que quede muy fino. Reservamos tapado con un papel de cocina. Para el tartar, picamos finamente las gambas peladas. Añadimos la cebolla y el huevo picado, un chorrito de aceite y un chorrito de vinagre y una pizca de sal. Dejamos reposar en la nevera. Presentación: en Copa de cóctel o en plato acompañado de vegetales en la base. Disponemos el aguacate y encima el tartar.