MARÍA



APERITIVOS / ENTRANTES

Aguacate relleno de gambas

2 raciones

Ingredientes

- Aguacates
- Tomate
- Gambas cocidas
- Sal
- Pimienta
- Mayonesa
- Limón

Elaboración

1. Abrir los aguacates y vaciarlos en un bol
2. Mientras tanto, cocer las gambas en una cazuela con agua durante 4 minutos (o hasta que cambien de color)
3. Machacar el aguacate hasta hacer un tipo de guacamole
4. Cortar un poco de tomate en cachitos pequeños e incorporarlo al aguacate machacado
5. Incorporar las gambas partidas en trozos pequeños, sal, pimienta y mayonesa y remover
6. Rellenar cada aguacate con la mezcla anterior
7. Si se va a comer al momento, añadir un poquito de limón para evitar que se oxide la mezcla

RECOMENDACIONES

Es una receta muy fácil y rápida para cualquier cena o picoteo.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA

cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy