Aguacates con ensalada de atún y anchoas

Nombre de la receta

Aguacates con ensalada de atún y anchoas

Tiempo

15 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

Huevo

Pescado

Descripción

Aguacates rellenos de atún, anchoas y tomate

Ingredientes

- 1 aguacate grande
- 1 lata de atún
- 8 anchoas
- 1 tomate
- 0.25 cebolleta
- 1 cucharada sopera de mayonesa

- 1/2 limón
- 1 pizca de sal
- 4 pepinillos en vinagre
- 1 huevo cocido

Pasos

1 Para realizar nuestra receta, partiremos en primer lugar el aguacate en 2 mitades en sentido longitudinal.

2 Con una cucharita, sacamos la pulpa del aguacate una vez sacado el hueso central. Partimos en cuadraditos y aliñamos con unas gotas de limón.

3 Con lo que nos queda del limón untamos por dentro las cáscaras de aguacate para que no se ennegrezcan.

4 En el bol donde tenemos el aguacate picado, añadimos la lata de atún escurrida y 4 anchoas picadas.

5 A continuación añadimos el tomate pelado y picado en cuadraditos, el huevo duro igualmente picado, los pepinillos muy picaditos y una poca cebolleta picada muy finamente.

6 Añadimos la mayonesa y mezclamos todo muy bien. Probamos y rectificamos un pelín de sal si la anchoa no ha salado lo suficiente.

7 Por último, rellenamos los aguacates con la mezcla y ponemos 2 anchoas encima para adornar. Ya tenemos listos nuestros sencillos y ricos aguacates rellenos.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares