Aguacates rellenos de langostinos

Nombre de la receta

Aguacates rellenos de langostinos

Tiempo

20 Minutos

Dificultad

Muy sencilla

Personas

2

Alérgenos

- [ ] Crustáceos
- [ ] Huevo

Descripción

Aguacates rellenos de langostinos con salsa rosa

Ingredientes

- 1 aguacate grande
- 10 langostinos cocidos
- 1 tomate pequeño
- 1 cucharadita de cebolleta picada
- 2 cucharadas soperas de mayonesa
- 1 cucharada sopera de ketchup

- 1 pizca de coñac
- 1/2 limón pequeño

Pasos

1 Para hacer este sencillo pero rico plato partimos en primer lugar el aguacate por la mitad longitudinalmente.

2 Después de extraer el hueso, sacamos la pulpa del aguacate con una cucharilla con cuidado de no romper la piel.

3 A continuación partimos en daditos la carne del aguacate. Le exprimimos unas gotas de limón y removemos para que no se oxide.

4 Posteriormente pelamos los langostinos picando en trozos pequeños 8 y reservando 2 para colocar encima.

5 Posteriormente picamos el tomate pelado en daditos y la cebolleta muy finamente picada. Añadimos al conjunto y removemos.

6 En un bol ponemos 2 cucharadas colmadas de mayonesa junto con la cucharada de ketchup y

añadimos al gusto unas gotitas de coñac. Se le puede añadir también una pizca de tabasco y una cucharada de zumo de naranja. En este caso no la llevan. Removemos bien y ya tenemos preparada la salsa rosa de forma sencilla.

7 Ahora añadimos a la mezcla del aguacate una cucharada de salsa rosa y removemos.

8 Rellenamos con esta mezcla las mitades de aguacate.

9 Por último cubrimos con el resto de salsa rosa y colocamos encima de cada uno un langostino pelado de los que habíamos reservado. Ya tenemos preparada nuestra sencilla receta lista para degustar.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares