

## 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 soperas 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