

Receta de Aguacates Con Gambas Y Caviar

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo una nueva receta muy fresquita, ya que con estos calores solo apetece comer este tipo de platos, espero que os guste.

Ingredientes

- Aguacates (cuatro)
- Huevos cocidos (dos)
- Mayonesa (tres o cuatro cucharadas)
- Limón (unas gotas)
- Gambas peladas (a vuestra elección)
- Atún en aceite (una lata)
- Caviar (un tarro pequeño)
- Sal, Pimienta
- Mantequilla

Modo de Preparación

1. Partir los aguacates por la mitad y quitar el hueso, vaciarlos y apartar
2. Saltear las gambas en una sartén con un poco de mantequilla y reservarlas
3. En un bol, poner el atún escurrido, los huevos cocidos troceaditos, la pulpa de los aguacates y la mayonesa
4. Echar un poco de sal, pimienta y unas gotas de limón y mezclar bien todo el conjunto
5. Rellenar los aguacates con la mezcla y poner las gambas encima y un poquito de caviar
6. Colocar en una fuente sobre una base de lechuga o escarola
7. Meter al frigorífico hasta el momento de servir