

Receta de Aguacates Rellenos de Cangrejo

19 Dic 2017



Buenos días a tod@s, como ya se van acercando las Fiestas Navideñas, hoy os dejo esta rica receta de **Aguacates Rellenos de Cangrejo**, resultan muy apropiados como entrantes para la cena de Noche Buena o la comida de Navidad, seguro que os gustarán.

Ingredientes

- Palitos de cangrejo (dos o tres paquetes, según comensales)
- Cebolla roja o cebolleta (una o dos)
- Pepino (uno pequeño picado en trocitos)
- Rábanos picados en cubitos (cuatro o cinco)
- Pimiento rojo y verde (medio de cada en trocitos pequeños)
- Zumo de 2 limones
- Aceite de oliva (dos o tres cucharadas)
- Cilantro o perejil picado (al gusto)
- Aguacates (cinco o más, según comensales)
- Lechuga (una)

Modo de Preparación

1. En un bol, mezclar la carne de cangrejo con la cebolla picadita, los pimientos, el pepino, los rábanos, el zumo de limón, el aceite de oliva, el cilantro o perejil, sal y pimienta al gusto
2. Se puede preparar de antemano y guardar en el frigorífico hasta el momento de servir
3. Cortar los aguacates por la mitad, pelarlos y sacar los pipos
4. Rocarlos con un poco de zumo de limón para que no se oscurezcan
5. Rellenar los aguacates con la mezcla preparada con cangrejo
6. Colocar unas hojas de lechuga en una fuente y poner los aguacates rellenos encima decorados con cebollino y rábanos picaditos
7. Servir fresquitos y...buen provecho!!!