

Receta de Huevos con Ensaladilla de Aguacate y Langostinos

25 Mayo 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta con la que triunfaréis seguro, es muy adecuada para los entrantes de cualquier celebración e incluso como aperitivo de comidas o cenas familiares, seguro que os gustarán estos **Huevos con Ensaladilla de Aguacate y Langostinos**.

Ingredientes

- Huevos cocidos (seis o más según comensales)
- Lechuga romana (media o una)
- Pechuga de pavo en daditos (unos 50/100 grs)
- Queso fresco (un envase)
- Aguacate maduro (uno o dos)
- Sal y Pimienta
- Mostaza (una cucharadita)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. *Cocer los huevos, dejar que se enfríen y pelarlos*
2. Cortar la lechuga muy finita
3. Partir medio aguacate en trocitos pequeños y rociarlo con zumo de limón para que no se oxide, el aguacate restante cortarlo en laminitas y reservarlo
4. Pelar los langostinos y trocearlos, guardar algunos para decorar
5. En un bol, mezclar la lechuga, el aguacate, los langostinos, los daditos de pavo y el queso fresco desmenuzado, mezclar bien todo
6. Añadir sal y pimienta al gusto, un chorrito de aceite de oliva y una cucharadita de mostaza, mezclar todo muy bien
7. Partir los huevos a lo largo y sacar las yemas, echarlas al bol para mezclar con la lechuga y demás ingredientes
8. Rellenar las mitades de los huevos con esta mezcla y decorar con las láminas de aguacate y los langostinos reservados
9. *Servir fresquitos y....buen provecho*