

## Receta: AGUACATE RELLENO DE LANGOSTINOS GRATIN

TIEMPO DE PREPARACIÓN



### AGUACATE RELLENO DE LANGOSTINOS GRATINADOS

Entrante

25  
minutos

#### INGREDIENTES

4 aguacates  
1k de langostinos pequeños, limpios  
1 cucharada de mantequilla  
1 taza de queso rallado  
sal  
pimienta  
2 limones/ jugo

#### INSTRUCCIONES

Cortar las paltas en mitades, con una cuchara sacar casi toda la carne de aguacate, dejando 1 cm de pulpa pegada a la cáscara. Reservar

Aplastar el aguacate con un tenedor y agregar el limón. Sazonar con la y pimienta. Reservar

En un sartén calentar la mantequilla y saltear los langostinos por dos minutos, sazonar e incorporarlos al puré de aguacate, reservar algunos langostinos para decorar.

Rellenar las cáscaras de aguacate guardadas. Espolvorear con queso rallado y gratinar a temperatura alta hasta dorar el queso. Retirar, decorar con los langostinos reservados y servir.

#### DIFICULTAD

BAJA

#### RENDIMIENTO

8  
porciones