

AGUACATE CON GAMBAS



INGREDIENTES

- 3 aguacates maduros
- 300 g de gambas cocidas
- 1 rodaja de piña
- 4-5 cucharadas de salsa rosa
- tomates cherry
- 1 limón
- Pimienta

PREPARACIÓN

Pelamos los aguacates

1. Cortamos los aguacates por la mitad.
2. Con la ayuda de un cuchillo quitamos el hueso central.

3. Con ayuda de una cuchara sacamos la pulpa del aguacate, y reservamos la piel.
4. Cortamos la carne del aguacate en cubos y lo rociamos con el zumo de limón.

Preparamos el relleno

1. Pelamos las gambas cocidas
2. Troceamos las gambas y la piña
3. Lavamos y cortamos los tomates cherry por la mitad
4. Mezclamos con el aguacate.

Montamos los aguacates con gambas

1. Rellenamos los aguacates y conservamos en la nevera hasta el momento de servir.