

ENSALADA DE AGUACATES RELLENOS DE GAMBAS



- 4 aguacates medianos y maduros
- 1/2 cebolla
- 400g de gambas cocidas
- Aceite de oliva, vinagre y sal
- Opcionalmente 1/2 tomate

Lo primero es cortar la verdura. Pelamos y picamos la cebolla y picamos también el tomate (sin pelar, mejor. Aunque si no te gusta puedes pelarlo). Lo ponemos en un plato

2.- Hacemos lo mismo con las gambas. Las pelamos y las picamos, reservando 12 de ellas, que no vamos a picar porque las pondremos al final. Las gambas que hayamos picado las ponemos junto a la verdura

3.- Hecho esto cortamos los aguacates por la mitad. Quitamos la pepita interior y extraemos toda la pulpa, procurando no romper la cáscara. Reservamos la pulpa junto a las gambas y la verdura. Dejamos esto al final porque el aguacate se oxida muy rápidamente, obteniendo un color oscuro

4.- Aliñamos al gusto. Echamos una pizca de sal, un chorrete de aceite de oliva, y un chorrito de vinagre. El vinagre conservará el aguacate, evitando que se oxide de forma tan rápida. Pero aún así, esta es una receta que no aguantará más que unas pocas horas en la nevera. Mezclamos bien todos los ingredientes hasta que quede una mezcla homogénea

5.- Volvemos a rellenar generosamente todos los aguacates con esta mezcla. Nos van a sobrar cáscaras así que, rellena aquellas que hayan quedado más enteras. De 4 aguacates nos dará para rellentar entre 6 y 7 mitades de cáscaras, dependiendo de cuánta cantidad echas a cada mitad.

6.- Hecho esto, ponemos dos gambas encima de cada mitad y reservamos todo en la nevera durante una hora, antes de comer. ¡Para que esté lo más fresco posible!