



Aguacate relleno con atún

1 de Diciembre, 2009

Chef: Doris Goldgewicht

Dificultad:

Fácil

Rinde:

Duración:

25 min

Costo:

Bajo

Una receta liviana, fácil y práctica. No deje de prepararla.

Ingredientes:

- 2 aguacates pelados y partidos en tercios. (Sumerja los trozos de aguacate en leche y escurra para que no se pongan negros).

Preparación:

1. Mezcle los ingredientes del relleno, rectifique la sazón y rellene los aguacates. 2. Decore con salsa golf. La salsa: 1. Revuelva los ingredientes de la salsa y refrigere.

Para el relleno:

- 1 cebolla picada fina
- 2 tallos de apio picado fino
- ¼ taza de mayonesa
- 1 lata de atún en agua exprimida
- sal y pimienta al gusto
- 1 cda. de jugo de limón
- 1 tomate picado fino
- culantro picado fino al gusto

Salsa golf:

- 1 taza de ketchup
- 1 cda. de mostaza
- ½ taza de mostaza

© PRODUCCIONES TALAMANCA VERDE S. A. Todos los derechos reservados.

Todos los contenidos dentro de la dirección en Internet www.saboresenlinea.com son propiedad de Producciones Talamanca Verde S.A. Est?