

Será por recetas



Aguacates rellenos estilo jardinera

Entrantes, Recetas para navidad

 1 Personas

 15 Minutos

 Muy Fácil

 Enviada el 29/10/2012

Ingredientes

- 1 aguacate
- 150 g de ensaladilla de verduras congelada
- 1 lata de atún en aceite de oliva
- 1 limón
- Sal
- 1 tarro de salsa de mayonesa

Elaboración

Primero coger el aguacate y cortarlo por la mitad, quitar el hueso y rociarlo con zumo de limón.

En un recipiente colocar la pulpa del aguacate, quitarla con una cuchara, partida a trocitos, la ensaladilla de verduras, hervida previamente con agua y sal y escurrida cuando esté tierna, la lata de atún con el aceite que lleva, sal, y mezclarlo todo muy bien.

Rellenar los medios aguacates y cubrir con la salsa de mayonesa, dejar al fresco hasta el momento de servir.



Autor receta de Aguacates rellenos estilo jardinera

Aitor Piles

 14 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 08/08/2012