

Será por recetas



Aguacates rellenos de cangrejo

Entrantes, Recetas para navidad

 3 Personas

 20 Minutos

 Muy Fácil

 Enviada el 31/10/2012

Ingredientes

- 3 aguacates
- 300 g de palitos de cangrejo
- El zumo de 2 limones
- Mayonesa
- Cebollino picado
- 2 huevos duros
- Unas gotas de tabasco
- Aceite de oliva
- Sal

Elaboración

Primero cortar por la mitad los aguacates y quitarles el hueso con cuidado para que queden bien al rellenar, rociarlos con el jugo de 1 limón para que no se ennegrezcan y salpimentar al gusto.

En un recipiente poner: la mayonesa, 1 cucharada de aceite de oliva, el zumo de limón, unas gotas de tabasco, el cangrejo desmigado, cebollino picado, y los huevos duros también picaditos, rellenar bien el centro de los aguacates y decorar con medio tomate cherry.



Autor receta de Aguacates rellenos de cangrejo

Komatsu

 Valoración 3/5

 46 Recetas publicadas

 Miembro desde 30/05/2012