

Será por recetas



Aguacates de marisco gratinados

Recetas para navidad

 4 Personas

 30 Minutos

 Muy Fácil

 Enviada el 08/11/2012

Ingredientes

- 4 aguacates
- 1 cebollita tierna
- Sal
- Queso rallado
- 250 g de rape
- 1 brick de nata para cocinar de 200 ml
- Pimienta molida
- 250 g de gambas
- Un chorro de coñac
- Aceite de oliva

Elaboración

Primero coger los aguacates y cortarlos por la mitad, quitar el hueso, sacar la pulpa y trocearla de forma pequeña y mezclarlo con la nata, reservar.

Coger una sartén y poner un poquito de aceite de oliva, freír la cebolla picada y dejarla hasta que esté blanda.

Entonces añadir el coñac, el rape troceado, las gambas troceadas también, rehogar unos minutos, y seguidamente añadir el aguacate que estaba troceado con la nata. Salpimentar al gusto y mezclar bien.

Dejar reposar durante 5 minutos, y con esto rellenar la piel de los aguacates, espolvoreando con queso rallado.

Poner al horno a gratinar hasta que su superficie esté dorada



Autor receta de Aguacates de marisco gratinados

Komatsu

 46 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 30/05/2012