

Cóctel de aguacates con gambas y alcaparras



Ingredientes:

4 aguacates
1/2 kg. de gambas
200 gr. de queso
100 gr. de alcaparras
1 limón
2 naranjas
1 cebolleta
2 huevos.

Preparación:

Se lavan los aguacates con agua tibia y una vez secos, se parten por la mitad (a lo largo) y se les retira el hueso cuidadosamente.

A unas gambas peladas se les añade zumo de limón y se dejan reposar un rato. A continuación, se les agregan tiras de queso (que no sea de los fuertes) y las alcaparras.

Se hace una mezcla con las gambas y las alcaparras y se rellenan con ella los huecos de una parte de los aguacates cortados.

Se prepara otro relleno con los huevos duros picados, cebolletas y unos gajos de naranja, pelados y partidos por la mitad. Esta mezcla se coloca sobre los huecos de los restantes aguacates cortados.