

AGUACATES CON SALMÓN

INGREDIENTES

2 aguacates
4 cucharadas de salsa rosa
100 gr de salmón ahumado
100 gr de gambas peladas y cocidas
El zumo de un limón
1 corazón de lechuga
1 tomate

PREPARACION

Se cortan los aguacates por la mitad, se les saca la semilla. Se vacía la pulpa y se corta en cuadritos, se pone en una ensaladera y se reserva la cascara del aguacate.

Se corta el salmón en juliana y se pone en la ensaladera con los aguacates, se cortan unas hojas de lechuga y se añaden a la mezcla de la ensaladera, agregar dos cucharadas de salsa rosa y pimienta negra.

Se rellenan las cascaras de aguacates que teníamos reservadas.

Se hace una cama con la juliana de lechuga, se colocan los dos medios aguacates encima de la lechuga rellenos con la ensalada y de último las gambas.

El tomate se corta en 4 rodajas y se colocan por las orillas del plato.