



<https://www.mepillasquisando.com>



AGUACATES RELLENOS DE SALMÓN



INGREDIENTES:

- 4 Aguacates.
- 100 gr. De Salmón.
- 100 gr. De Aceitunas sin hueso.
- 1 Cebolleta mediana.
- 50 gr. de Alcaparras.
- 6 Cucharadas de Mayonesa.
- 1 Cucharada de Kétchup.
- Unas gotas de salsa Perrins.
- Unas gotas de Brandy.
- Sal y Pimienta blanca molida.

ELABORACIÓN:

Cortamos los aguacates por la mitad y vaciamos. Trituramos o machacamos la carne del aguacate y picamos muy bien el resto de ingredientes, reservando unos trozos de salmón para decorar. Mezclamos bien todos los ingredientes, rellenamos las mitades de la cascara de los aguacates y pasamos al frigorífico. Servimos fríos.

<https://www.mepillasquisando.com>