



<https://www.mepillasquisando.com>



AGUACATES RELLENOS



INGREDIENTES:

- 4 Aguacates grandes, tipo Haas.
- 4 Lonchas de Salmón marinado.
- 100 gr. de Gambas blancas.
- 1 Latilla de Anchoas.
- 1 Cebolleta.
- Mayonesa de limón casera.

ELABORACIÓN:

Cocemos las gambas y las pelamos, reservamos. Partimos los aguacates y sacamos la pulpa con una cuchara, guardamos las mitades vacías y reservamos. Partimos el salmón en cintas anchas. Machacamos la pulpa de los aguacates y mezclamos con las anchoas y la cebolleta muy picaditas. Rellenamos las mitades con la pasta de aguacate, ponemos encima las gambas y poco de mayonesa de limón (receta en [mepillasquisando.com](https://www.mepillasquisando.com)) y rematamos con el salmón. Pasamos al frigorífico al menos 2 horas.

<https://www.mepillasquisando.com>