

AGUACATE RELLENO DE GAMBAS Y MANGO



INGREDIENTES:

- Aguacate
- Mango
- Gambitas peladas
- Tomate
- Limón
- Sal

ELABORACIÓN

Salteamos las gambas peladas en una sartén con aceite de oliva hasta que estén bien hechas.

Abrimos un aguacate por la mitad y le sacamos la carne. La cortamos en cuadraditos y los ponemos en un bol. Añadimos unas gotas de zumo de limón para que no se oxide.

Pelamos un mango y lo cortamos también en cuadraditos pequeños y lo incorporamos al bol con el aguacate. Añadimos también tomates cortaditos en trozos y las gambitas. Mezclamos todo bien y salpimentamos al gusto.

Rellenamos los aguacates con la mezcla anterior.