

Aguacates Rellenos de Camarones

PARA EL CAMARÓN -

1/2 limón

1 hoja de laurel

1/2 cucharadita de pimienta negra en grano

1/2 libra de camarones desvenados y pelados

Ponga a hervir una olla de agua con la lima, el laurel y los granos de pimienta. Agrega los camarones.

Cocine hasta que los camarones ya no estén opacos y comiencen a rizarse un poco, aproximadamente 5 minutos. Retirar en un recipiente con agua helada.

Arranca las colas y córtalas en trozos pequeños.

PARA LA ENSALADA -

2 cucharadas de cebolla morada finamente picada

1 limón (puedes usar más si quieres)

2 cucharadas de pepino picado

1 cucharada de cilantro picado

1 tomate mediano, picado

1 cucharadita de aceite de oliva

Sal

Coloca las cebollas en un bol y cúbreelas con el jugo de la limón. Deje que la cebolla se asiente en el jugo de lima durante unos minutos. Esto hará que el sabor sea menos fuerte.

Agregue todos los demás ingredientes y mezcle bien.

PARA EL AGUACATE -

Corte un aguacate por la mitad y pelarlo. Colóquelo sobre una cama de verduras y rocíe un poco de jugo de limón y sal encima.

Rellena la cavidad con la ensalada de camarones. Asegúrese de rociar un poco del jugo que sobró en el tazón.

¡Servir y disfrutar!

©TheFrugalChef2021

