

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

APERITIVOS

COCKTAIL DE AGUACATE Y CAMARONES

INGREDIENTES:

- 3 Aguacates maduros
- 18 Camarones
- 1/2 Jugo de lima
- 3 Cucharadas de yogurt
- 3 Cucharadas de Ketchup
- 1/4 Cucharada de rábano picante
- Salsa caliente a gusto
- 1/2 Cucharada de pimiento rojo trozado
- Cilantro

PREPARACION:

Corta los aguacates y quítales las semillas. Lava los camarones con el jugo de lima y escurre.

Mezcla los otros ingredientes para hacer la salsa.

Rellena los aguacates con los camarones y vierte sobre ellos la salsa.

Esparza los trozos de pimiento rojo y añádele el cilantro por encima.