

Huevo con guacamole y langostinos



Tiempo de
preparación

15 min.

Porciones

4

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

8 pzas. Huevo Cocido San Juan

8 pzas. Langostinos

1 pza. Aguacate

1 pza. Jitomate guaje

1 pza. Cebolla blanca

½ pza. chile serrano

½ pza. Limón

500 ml Agua

Cantidad al gusto de sal, cilantro, perejil y jitomate cherry para decorar.

Preparación

- 1.- Sacar la pupa del aguacate y colocarla en un recipiente, aplastarla un poco con ayuda de un tenedor hasta que quede una especie de puré. Picar el jitomate, el chile verde y la cebolla e incorporar a la pulpa de aguacate, mezclar bien. Añadir un poco de cilantro picado y el jugo de limón. Sazonar y mezcla bien.
- 2.-Cortar los huevos por mitad y reservar.
- 3.-Cocer los langostinos en una cacerola en suficiente agua con sal durante aproximadamente 5 minutos, retirar del fuego colar y dejar enfriar. Pelar y reservar
- 4.- Colocar el guacamole en una manga pastelera y colocar encima de cada mitad de huevo.
- 5.- Colocar un langostino encima del guacamole, se decora con el jitomate cherry y el perejil