Canelón de Aguacate Relleno de Mariscos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Buey de mar o Cangrejo: 200 grs
Ciboulette picado: 1 cda
Coral del buey de mar o cangrejo: 50 grs
Huevas de salmón: c/n
Salsa Inglesa: 1 Chorrito
Aguacates: 4 Unidades
Cebolla de verdeo: 10 grs
Claras de huevo cocido: 4 Unidades
Gambas cocidas: 8 Unidades
Mayonesa: 30 grs
Aceite De Oliva: c/n
Yema de huevo cocido: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Cortar los aguacates por la mitad.
- Vaciar de su carne y picar.
- Lavar y secar bien las cáscaras de **aguacate**.
- Mezclar en un recipiente la carne de buey de mar con su coral, la *cebolla* de verdeo, el *cebollino* o *ciboulette*, la *mayonesa*, el *huevo*, la clara de *huevo cocido*, el *aguacate* picado y unas gotas de salsa inglesa.
- Rellenar los aguacates con la mezcla del buey de mar.
- Presentar con las huevas de *salmón* y unas *gambas* cocidas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/aguacate-relleno-de-mariscos