Aguacates al Grill Rellenos de Ceviche de Atún



Ingredientes

Aguacate: 4 Unidades
Cebollino picado: 1 cda
Guindilla fresca picada: 1 Unidad
Lomos de atún o bonito: 600 Gramos
Vinagre Blanco: 3 cdas
Cebolla roja: 1 unidad
Cilantro fresco picado: 2 cdas
Tomates: 2 Unidades
Sal: c/n
Zumo de lima: 100 miliitros

Preparación de la Receta

- Cortar la *cebolla* en juliana
- Ponerla en un bol con el *vinagre* y cubrir de agua.
- Reservar
- *Pelar* el *tomate* y cortarlo en cuadraditos pequeños.
- Reservar.
- En un bol poner el *zumo* de lima, la *guindilla*, el *cebollino* picado, la sal y mezclar.
- Cortar el *bonito* en trozos pequeños
- Calentar el grill, y poner los aguacates encima.
- Dejar *dorar* un minuto por cada lado.
- Enjuagar la *cebolla*, escurrir bien el agua y poner en un bol.
- Añadir el pescado y el *aliño*.
- Poner en un plato los aguacates.
- Rellenar el hueco del *aguacate* con el **ceviche** y terminar con unas hojas de *cilantro*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/aguacates-al-grill-rellenos-de-ceviche-de-atun