Aguacates Rellenos de Carne Seca y Pico de Gallo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aguacate: 2 Unidades

Pico de gallo

Cebolla blanca: 1/4 unidad
Chile serrano: 1 unidad
Ramas de cilantro: 10 Unidades
Tomates: 2 Unidades

Relleno de carne seca

Carne seca: c/n
Cebolla blanca: 1/4 unidad

Preparación de la Receta

Carne seca

- Picar finamente la *cebolla* y sofreír en sartén con aceite de oliva hasta transparentar.
- Agregar la carne seca deshebrada y continuar la cocción hasta *dorar* suavemente (5 minutos).
- Reservar.

Pico de gallo

- Picar el *tomate*, la *cebolla*, el *chile* y el *cilantro* en cubos pequeños.
- Mezclar en un bowl, *condimentar* con sal y reservar.

Armado

- Cortar las paltas por la mitad y retirarles el *carozo*.
- Rellenar con el pico de **gallo** y terminar con una porción de carne seca salteada por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/aguacates-rellenos-de-carne-seca-y-pico-de-gallo