elGourmet

Aguacates Caribeños

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla Morada: 1/2 Taza
Mango: 1/2 Unidad
Porotos negros: 1 Taza
Pimienta: c/n
Salsa picante: c/n
Cilantro: 2 cdas
Tomate: 1 Unidad
Lima, para su jugo y ralladura: 1 Unidad
Sal: c/n
Aguacates: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Cortar en mitades los aguacates y retirarles la pulpa sin romper las cáscaras
- Reservar las cáscaras y colocar la pulpa en un bol
- Pisar la pulpa hasta hacer un puré rústico.
- Agregar el *aguacate* pisado, porotos negros cocidos, *tomate* en cubos sin piel ni semillas, mango en cubos, *cebolla* morada picada, ralladura y *jugo* de lima, salsa picante, *cilantro* picada, sal, pimienta y mezclar bien todos los ingredientes.
- Rellenar las cáscaras reservadas y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/paltas-caribenas