

ENTRADAS

PURÉ DE PALTA CREMOSA CON CAMARONES



Ingredientes:

- 200 gr de crema de leche
- 3 paltas
- 1 cebollín
- ½ taza de cilantro
- ½ taza de albahaca
- 100 gr de queso crema
- 3 cucharadas de limón
- 2 cucharadas de vinagre
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre
- Aceite de oliva
- 2 cucharadas mostaza dijon
- Pimienta
- Sal
- Jugo de limón
- Camarones

Preparación:

Batir 200 gr de crema de leche MUY FRÍA hasta que doble su volumen. No es necesario que esté como crema chantillí, dejar de batir un pico antes.

Poner en la procesadora 3 paltas más 1 cebollín con lo verde incluido, 1/2 taza de cilantro, 1/2 taza de albahaca, 100 gr de queso crema, 3 cucharadas de limón, 2 cucharadas de vinagre, el que tengas, 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharadas de mostaza tipo dijon, sal y pimienta.



Incorporar la crema con la mezcla de palta.

Aliñar los camarones que son con sal más aceite de oliva y jugo de limón. Llevar a la mesa los camarones puestos sobre la palta.

VERSION VEGGY: en vez de camarones poner tomate cherry.

