

ENTRADAS

VASITO DE PALTA, PALMITOS Y TOMATES NAVIDEÑO



Ingredientes:

- 1 palta grande
- 1 cebollín completo (con lo verde incluido)
- 1 puñado de cilantro
- 100 g de queso crema
- El jugo de 1 limón
- 1 cucharadita de mostaza
- 3 cucharadas de ciboulette
- Sal
- Aceite de oliva
- Pimienta limón
- Los Aliños que más te gusten
- 250 g de tomates cherry
- Pimienta
- 1 lata de palmitos en cubos
- Limón
- Camarones ecuatorianos grandes

Preparación

- Poner en la mini pimer 1 palta grande + 1 cebollín completo (con lo verde incluido) + 1 puñado de cilantro + 100 g de queso crema + el jugo de 1 limón + 1 cucharadita de mostaza + 3 cucharadas de ciboulette + sal + aceite de oliva + pimienta limón + los aliños que más te gusten y procesar para hacer una pasta homogénea.
- Picar 250 g de tomates cherry y aliñar con aceite oliva + sal + pimienta. Reservar.



- Poner en un pocillo 1 lata de palmitos en cubos y aliñar con aceite de oliva + sal + limón.
- Decorar con alguna cinta o adorno navideño los vasitos que vayas a usar. Idealmente que sean transparentes para que se vean los colores.
- Rellenar 1/3 del vasito con el dip de palta luego agregar palmitos y terminar con tomates cherry. Servir como entrada o aperitivo.
- VERSIÓN ELEGANTE: terminar con 2 o 3 camarones ecuatorianos grandes.
- VERSIÓN SÚPER ECONÓMICA: reemplaza los cherries por tomate picado.
- VERSIÓN MÁS LIGHT ATÚN: reemplaza el queso crema por yogurt sin sabor.

