

AVOCADO AI FRUTTI DI MARE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 2 avocado
- 100 g di gamberetti sgusciati
- 75 g di polpa di astaco tagliuzzata
- 3 scampi (polpa tagliata a dadini)
- 1/2 tazza di maionese
- 1 cucchiaino di rafano grattugiato
- 1/2 cucchiaio di senape francese
- 1 cucchiaio di ketchup
- 1 cucchiaio di cherry
- 2 cucchiai di panna montata non dolcificata
- 1 limone (succo)
- 8 olive nere
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Lavate, asciugate e dividete a metà nel senso della lunghezza gli avocado.

Estraete i noccioli e scavate la polpa in modo da lasciarne uno strato, aderente alla scorza, di circa otto millimetri di spessore.

Tagliate a dadini la polpa ricavata e mescolatela alla polpa di astaco.

Spremetevi il succo di limone, condite con poco olio, sale e pepe e ponete in frigorifero.

A parte preparate una salsa con maionese, senape francese, salsa ketchup, sherry e rafano grattugiato.

Lavorate il tutto molto bene con un cucchiaio di legno e aggiungete la panna, i dadini di polpa di scampo e quanto avevate messo in frigorifero.

Mescolate con cura, riempite con questa farcia le cavità degli avocado e guarnite con i gamberetti sgusciati e le olive nere. Teneteli poi nel frigorifero per circa un'ora in modo da servirli freddi su foglie di lattuga fresca.