

Aguacate en vinagreta con huevas

Aguacate en Vinagreta con Huevas



Utensilios:

Cuchillo de buen corte, cuchara, tenedor y bol.

Ingredientes	Cantidad	Comentarios
Aguacate	1	bien maduro
Aceite de oliva virgen	0,5 cl	
Vinagre de Jerez	7 gotas	
Limón	7 gotas	
Sal	1 pizca	
Huevas de trucha	50 gr	

Partir el aguacate por la mitad, extraer la pulpa con una cuchara, ponerla en un bol, añadir el aceite, el vinagre de Jerez, el limón y la sal. Trabajar la mezcla con un tenedor machacando y mezclarlo bien hasta dejarlo en puré fino. Cubrir las lenguas de gato saladas con una capa de 2-3 mm de espesor y añadir las huevas.

Número de porciones: 6 porciones.