



## Vasitos de aguacate, salmón y camarón

### Descripción

[vc\_row][vc\_column width=»1/3?][vc\_column\_text]

Es una receta simple y rápida de vasitos de aguacate, salmón y camarón que tiene la aprobación de todo! Presentar unos vasitos para el aperitivo siempre hace un efecto lindo y cuidado en la mesa. Además, permite jugar con texturas y sabores para complacer a nuestras papilas. Esta receta mezcla sabores del mar con el aguacate, lo que la hace irresistible. ¡Además de ser super lindo, está muy rico!

[/vc\_column\_text][vc\_column][vc\_column width=»2/3?][vc\_single\_image image=»2480? img\_size=»full» onclick=»zoom»][/vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]

## Receta de vasitos de aguacate, salmón y camarón

[/vc\_column\_text][vc\_column][vc\_row][vc\_row equal\_height=»yes» content\_placement=»top» css=».vc\_custom\_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc\_column width=»1/3?][vc\_column\_text]

4 pers

[/vc\_column\_text][vc\_column][vc\_column width=»1/3?][vc\_column\_text]

Preparación 10 min

[/vc\_column\_text][vc\_column][vc\_column width=»1/3?][vc\_column\_text]Nivel fácil[/vc\_column\_text][vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column width=»1/3?][vc\_column\_text css=».vc\_custom\_1581265096884{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

### Ingredientes

- 2 aguacates
- 1 buena cuchara sopera de queso fresco batido

- 1 cuchara sopera de queso tipo Philadelphia
- 3 fetas de salmón ahumado
- 12 camarones
- ajo en polvo
- zumo de medio limón
- nuez de mantequilla
- sal, pimienta

[/vc\_column\_text][vc\_column][vc\_column width=»2/3?][vc\_column\_text]

## Paso a paso

1. Primero, cortar un aguacate en dos, quitar el hueso y sacar la pulpa. Mezclarlo con el queso fresco batido y el queso tipo Philadelphia. Agregar sal, pimienta, ajo molido y unas gotas de limón. Poner de lado.
2. Luego, cortar las 3 fetas de salmón ahumado en tiritas finas. Poner de lado.
3. Después, cortar el segundo aguacate, quitar el hueso, pelarlo y cortar la pulpa en cubitos. Salpimentar y mezclar con el limón. Poner de lado.
4. Pelar los camarones (dejando la punta de la cola). Calentar la mantequilla en un sartén y saltear los camarones con sal, pimienta y ajo. Dorar los camarones de cada lado y apagar el fuego.
5. Finalmente, montar los vasitos. Colocar una buena cuchara de crema de aguacate en el fondo de los vasos, agregar el salmón y cubrir con los cubitos de aguacate. Decorar con 3 camarones puestos en el borde del vasito.

[/vc\_column\_text][vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]

## Tips para los vasitos de aguacate, salmón y camarón

- Para dar más sabor, se pueden marinar los camarones pelados durante unas horas en una mezcla de sel, pimienta, ajo y porto.
- No preparar los vasitos con mucho tiempo de antelación, ya que el aguacate tiende a oxidarse. Si quieres cortar el aguacate con antelación, piensa en colocar el hueso con el aguacate cortado, permite que no se oxide tan rápido.
- Se puede reemplazar el salmón por pollo desmechado y los camarones por panceta frita.

[/vc\_column\_text][vc\_column][vc\_row][vc\_row content\_placement=»middle»][vc\_column width=»1/6?][vc\_column][vc\_column width=»2/3?][vc\_message message\_box\_color=»mulled\_wine» icon\_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc\_custom\_1581265292779{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Si cocinas recetas del blog, saca fotos al resultado y publícalas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

[/vc\_message][vc\_column][vc\_column width=»1/6?][vc\_column][vc\_row][vc\_row content\_placement=»middle»][vc\_column][vc\_separator color=»mulled\_wine» border\_width=»3? el\_width=»50?][vc\_column][vc\_column][vc\_masonry\_grid post\_type=»post» max\_items=»-1?

style=»lazy» items\_per\_page=»4? show\_filter=»yes» element\_width=»3? gap=»10? orderby=»rand»  
item=»basicGrid\_NoAnimation» initial\_loading\_animation=»none» grid\_id=»vc\_gid:1581264837682-  
0c1df5ec3a6320864565069b330e7a30-1? taxonomies=»98, 184?  
filter\_source=»category»][[/vc\_column]][[/vc\_row]

## CATEGORY

1. Aperitivo
2. Rincón salado

## POST TAG

1. pescado y mariscos
2. receta express

## Categoría

1. Aperitivo
2. Rincón salado

## Etiquetas

1. pescado y mariscos
2. receta express

## Fecha de creación

29/12/2019

## Autor

admin

default watermark