



CHUPITOS DE CREMA DE AGUACATE Y LANGOSTINOS



tiempo de preparación
35min



tiempo total
50min



raciones
4



dificultad
media

INGREDIENTES

2 aguacates Aurum
8 langostinos
1 puerro
1 patata
1 cucharada de semillas de sésamo

1 ramita de perejil
½ limón
Sal al gusto
AOVE

PREPARACIÓN

1. Pela los langostinos. Coloca las cabezas y las cáscaras en un cazo con un hilo de aceite. Saltéalos 4 minutos y cubre con 3 vasos de agua.
2. Lava el puerro y agrega la parte verdosa y la ramita de perejil lavada. Cuece 15 minutos y cuela el caldo. Pela la patata y limpia el resto de puerro. Trocéalos y colócalos en un cazo. Cubre con el caldo, tapa y cuece 20 minutos.
3. Mezcla las verduras con su caldo, los aguacates, la nata, un chorrito de zumo de limón y sal, tritura y cuélalo para evitar grumos.
4. Rellena los vasitos y espolvorea con la pimienta. Monta las brochetas con los langostinos, añádeles sésamo y sirvelas con los chupitos.