



TIMBALES DE AGUACATE Y GALLETA SALADA



tiempo de preparación
25min



tiempo total
40min



raciones
4



dificultad
media

INGREDIENTES

4 aguacates Aurum
150 gramos de galletas saladas
75 gramos de mantequilla
200 gramos de queso blanco para untar
60 ml de nata para montar

140 gr de salmón ahumado en lonchas finas
2 limas
AOVE
Sal y pimienta
Vinagreta de encurtidos (opcional)

PREPARACIÓN

1. Lava y seca las limas. Reserva unos trocitos para decorar, ralla la piel, solo la parte verde, y exprímelas.
2. Tritura las galletas y mézclalas con la mantequilla derretida. Forra unos aros por dentro con una tira de papel de horno y reparte la preparación de galleta, presionando con una cuchara. Reserva en la nevera.
3. Parte los aguacates por la mitad, retírales el hueso y, sirviéndote de una cuchara, extrae toda la pulpa.
4. Trocéala y pásala al vaso de la batidora. Incorpora el zumo de lima y el queso crema; salpimienta y tritura. Agrega la nata bien fría y vuelve a batir hasta obtener un puré fino.
5. Vierte la crema en los moldes, sobre la galleta, y mételos unos minutos en la nevera para que tome cuerpo.
6. Separa las lonchas de salmón, trocéalas y enróllalas. Retira los aros y el papel de horno y reparte el salmón. Espolvorea con la ralladura de lima y pimienta, y decora con los trozos de lima.