

Libreta: Verduras

Creado: 26/03/2018 22:00

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/ensalada-de-tomate-y-aguacate-con-vinagreta-guarnecida-de-lim%c3%b3n.html>

Ensalada de tomate y aguacate con vinagreta guarnecida de limón

INGREDIENTES

2 tomates de ensalada.
2 aguacates.
1 cebolleta fresca.
1 diente de ajo.
½ pimiento verde.
1 limón.
¼ de taza de nata líquida.
3 cucharadas de aceite de oliva virgen.
Sal y pimienta.

PREPARACIÓN

Limpiamos y cortamos el tomate en rodajas. Pelamos el aguacate y hacemos bolitas con una cucharilla parisien o sacabolas pequeña.

Picamos en brunoise (daditos pequeños) la cebolleta, el pimiento verde y el ajo. Lo mezclamos con la nata líquida, el zumo del limón, el aceite de oliva, a sal y la pimienta.

Montamos la ensalada colocando una rodaja de tomate en la base del plato y las bolitas de aguacate.

Aliñamos con la vinagreta guarnecida.

Tomar frío, recién aliñado a modo de entrante.