



MENÚ  
11



PREPARACIÓN  
25 MIN



CANTIDADES PARA  
4 PERSONAS



## AGUACATE LAMINADO, RELLENO DE LANGOSTINO, CHALOTA Y JAMÓN

Juan Esteban Ciro Quinchia - Finalista en el I Concurso "El Aguacate en la Cocina"  
CIFP Carlos Oroza (Pontevedra)

## AGUACATE LAMINADO, RELLENO DE LANGOSTINO, CHALOTA Y JAMÓN

### INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

Aguacate variedad hass TROPS

Langostinos

Chalota

Jamón serrano

*Laminamos el aguacate, en tiras medianas y reservar.*

*Pelamos la chalota y cortamos en brunoise y reservar.*

*Cortamos el jamón en brunoise y reservar.*

*Limpiamos los langostinos, los pasamos por la plancha, luego cortamos en trozos pequeños.*

*Mezclamos los tres ingredientes, añadimos sal y unas gotas de lima.*

*Cerramos la mezcla realizada con las láminas a su alrededor.*

