

Brochetas de gambas y guacamole



Ingredientes para 6 personas

- 1 pieza de Aguacate (200 grs./pieza)
- 1 pieza de Tomate (200 grs./pieza)
- 1/2 piezas de Cebolla (110 grs./pieza)
- 1 diente de Ajo
- 1 pieza de Cayena molida (0 grs./pieza)
- 1 cucharada (15gr.) de Zumo de limón
- 24 piezas de Gambas peladas pequeñas (8 grs./pieza)
- 2 cucharadas (24gr.) de Aceite virgen de oliva
- 1 pizca de Sal

Preparación

- 1) Cortar la cebolla muy pequeña. Pelar el tomate, sacar las pepitas y cortarlo muy pequeño.
- 2) Insertar una gamba por brocheta, salarlas y hacerlas con un poquito de aceite en la sartén. Reservarlas
- 3) Servir el guacamole con las brochetas, y que cada uno vaya sirviéndose, ó por el contrario, untar una buena cantidad de guacamole en cada gamba y servir

Valor nutricional (por ración)

Valor energético: 136,89 Kcal.; Proteínas: 6,54 g; Hidratos de carbono: 2,07 g;
Grasas: 11,35 g;