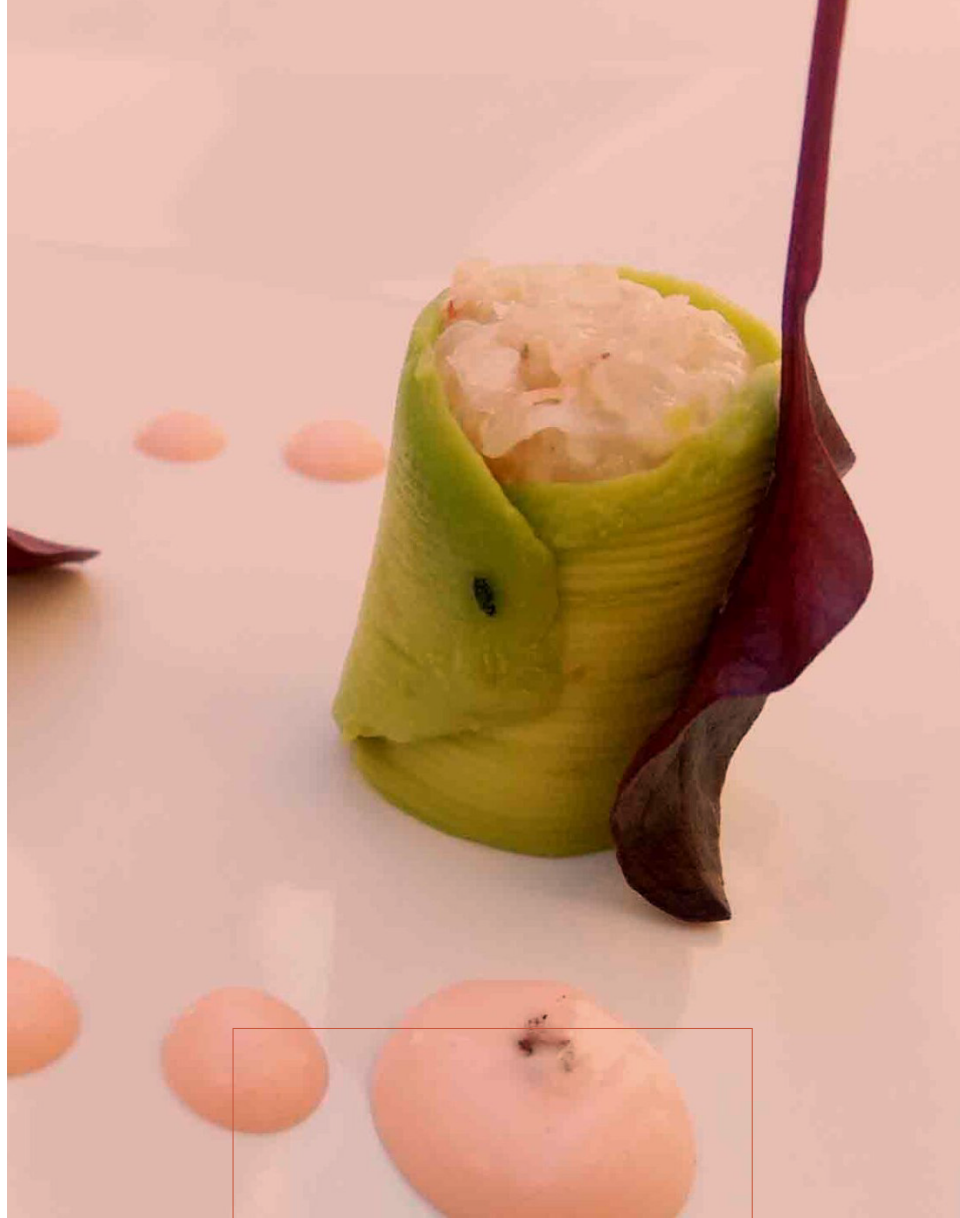


Receta

Canelón de aguacate y gamba blanca



Una receta adaptada del tradicional plato italiano

Elaboración

Limpiamos la gamba blanca, mezclamos con el resto de ingredientes y los dejamos macerar. Cortamos el aguacate por la mitad y filetear, con ayuda de un pelador, en lascas. Disponer las láminas de aguacate sobre papel encerado solapándolas ligeramente. Extendemos los ingredientes macerados en el centro de la 'pasta' de aguacate y enrollar el canelón ayudándose del papel encerado para que todas las láminas de aguacate se mantengan unidas. Una vez obtenido el cilindro, colocarlo en el plato y decorar con cuatro puntos de yogur, gel de eneldo, germinado de atzina, perifollo, pimienta y aceite.

**2 comensales**

Tiempo
preparación
20 m

Tiempo
cocinado
25 m

Tiempo
total
3 h

Ingredientes

- 4** Aguacates
- 10 g** Yogur griego
- 16 g** Germinados
- 10 g** Cilantro
- 1 kg** Gamba blanca
- 10 g** Cebollino
- 45 g** Crema agria
- 20 g** Mayonesa
- Pimienta
- Sal