

Palta rellena



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 10min , Número de porciones: 1

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/palta-rellena>

Preparación

En un tazón pequeño, mezcle el aceite, el jugo de limón, el ajo y la pimienta de cayena. Sazonar con sal. Saque la carne de las paltas y cortar. Pasar a un bol y añadir el pimiento, el tomate, la cebolla de verdeo y el cilantro. Rocíe con el aderezo y sazonar con sal. Revuelva suavemente para mezclar. Coloque la mezcla en las cáscaras de la palta. Adorne con hojas de cilantro.

Ingredientes

- 1 cucharadita/s Aceite de oliva
- Jugo de 1/2 limón
- 1 diente/s Ajo picado
- 1 cantidad mínima Pimienta de cayena
- 1 poco Sal gruesa
- 1 Palta cortada a la mitad y sin carozo
- 1/2 Pimiento amarillo cortado en cubitos
- 6 Tomates Cherry cortado a la mitad
- 1 Cebolla Verdeo picada
- 1 cucharada/s Cilantro fresco picado

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Vegetariana, Todo el año, Económico, Vegetales, Rápida, Un pobre estudiante, Ensalada

