

# Salsa de duraznos y palta grillada



**Dificultad:** □□□□□

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

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 2

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/salsa-de-duraznos-y-palta-grillada>

## Preparación

Precale la parrilla a fuego medio-alto durante 10-15 minutos. Mientras que la parrilla está calentando, cortar las paltas y los duraznos por la mitad y quitar los carozos. Mezcle una cucharada de aceite de oliva y una de jugo de limón y cepille el lado plano de las mitades de palta y durazno. Asegúrese de cepillar con generosidad para evitar que se peguen a la parrilla. Una vez que la parrilla esté caliente, añadir las mitades de aguacate y durazno, con el lado cortado hacia abajo, y cierre la tapa. Grillar durante 4 minutos. Use tenazas para retirar cuidadosamente la palta y el durazno y trasladar a un plato. Mientras que los duraznos estén todavía calientes retirar la cáscara y cortar en cubitos. Use una cuchara grande para sacar la carne de la palta y deseche la cáscara también. Pisar la palta. En un tazón grande, combine el jugo de limón restante, la cebolla, el ajo y los jalapeños. Agregar el puré de palta y los duraznos en cubitos. Sirva acompañado de chips de tortillas o con una chuleta de carne.

## Ingredientes

- 2 Paltas
- 2 Duraznos maduros
- 1 cucharada/s Aceite de oliva
- 3 cucharada/s Jugo de limón
- 1/4 taza/s Chalote picado
- 2 diente/s Ajo picados
- 2 Chiles Jalapeño picados y sin semillas
- 1/2 cucharadita/s Sal

## Categorías

Un día normal, Vegetariana, Todo el año, Económico, Frutas, Vegetales, Exótica, Ingrediente extra, Gourmet, Una cocinera experta, Agridulce

