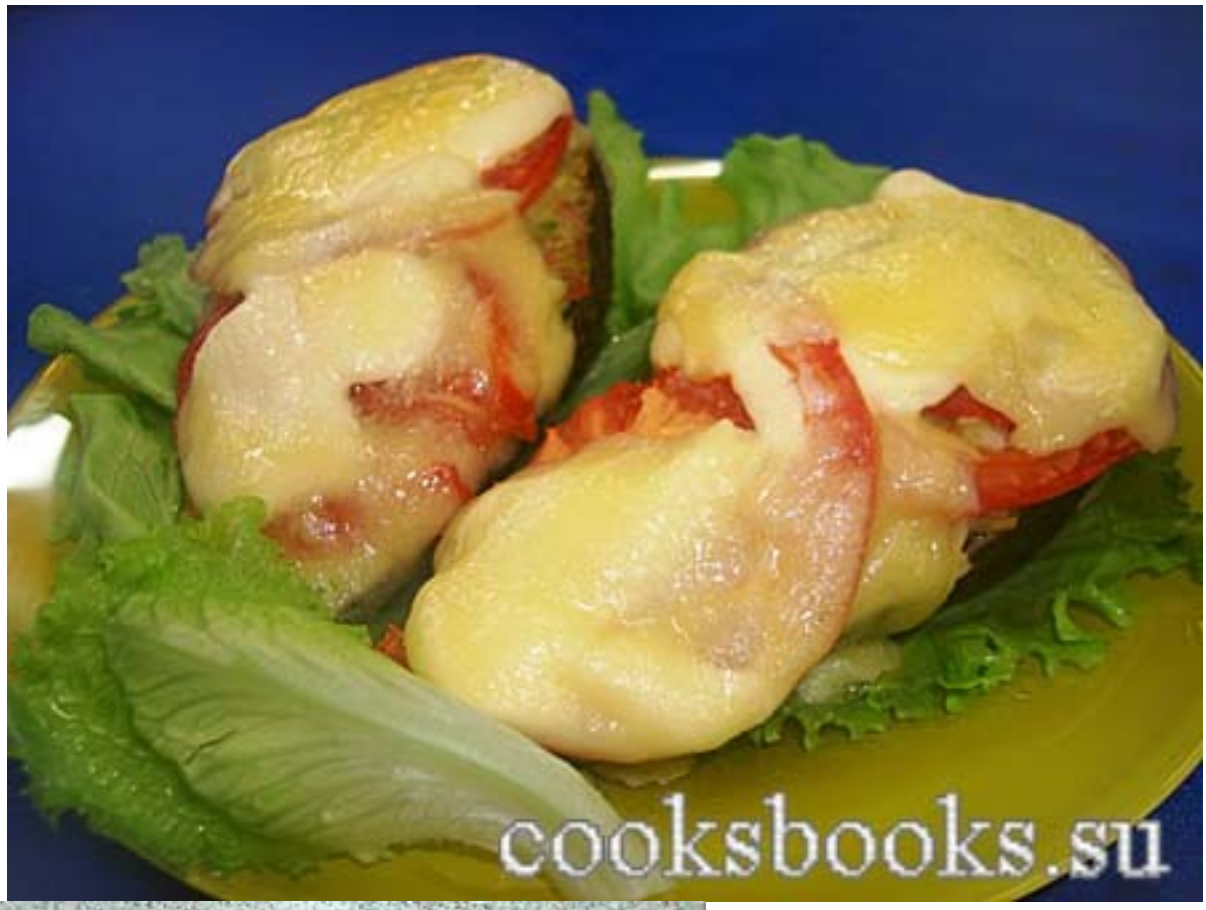
Авокадо запечённый с креветками и окороком

Добавил(а) Ольга
18.04.09 19:08 - Последнее обновление 06.01.11 20:05





Продукты

- Авокадо - 1 шт.
- Окорок - 100 гр.
- Помидор - 2 шт.
- Креветки очищенные - 100 гр.

- Лук - 1 шт.
- Салат зелёный.
- Лимон - 1 шт.
- Время приготовления 40 мин



Авокадо.

Разрезаем авокадо на две части, вычищаем мякоть не повреждая кожу.



Измельчаем авокадо и лук.

При помощи комбайна от Шефа измельчаем мякоть авокадо и 1/4 луковицы.



Авокадо.

Быстро измельчили авокадо и лук.



Помидоры, креветки

Добавляем порезанные кубиками помидоры, окорок , кладём креветки, всё немного солим.

Хорошо перемешиваем Силиконовым скребком



Лимон.

Добавляем несколько капель лимонного сока.



Запекаем авокадо.

Фаршируем шкурки авокадо, сверху кладём помидор порезанный кольцами, сыр.

Запекаем в разогретой духовке до золотистой корочки.



Приятного аппетита!

{kunena_discuss:12}