

## Abacates recheados



Ingredientes: 2 unidade de abacates (grandes)

0 totaste de limão

500 grama de gambas

0 totaste de delícias do mar

2 decilitro de maionese

2 colher de sopa de natas

1 colher de sopa de ketchup

0 totaste de sal & pimenta

Instruções de preparação:

Corte os abacates ao meio e retire-lhes o caroço. Com cuidado retire também a polpa. Parta a polpa aos cubinhos e borrife imediatamente com limão para que não escureça. Deite alguns pingos de limão para o interior das cascas também. Coza as gambas. Guarde 4 inteiras para decorar, descasque e corte as restantes em pedacinhos. Corte igualmente as delícias do mar em cubinhos. Distribua pelas quatro metades de abacate. Para fazer o molho junte à maionese as natas e o ketchup, bata com uma vara mágica até ficar com uma varinha mágica até ficar com um creme homogéneo, rectifique os temperos. Deite o molho nos abacates e decore com as gambas.

Sugestões Adicionais: