



The world's finest.

BALSAS DE AGUACATE Y CAMARONES

2 pimientos rojos grandes

1 aguacate mexicano maduro, cortado por la mitad, deshuesado, pelado y cortado en cuadritos

1 cucharada de jugo de limón

1/4 cucharadita de sal

14 camarones medianos cocidos (aproximadamente 12 onzas), cortados en forma longitudinal

1/3 taza de salsa preparada

Cortar los pimientos para obtener aproximadamente 28 cubitos (1-1/4 pulgadas). Combinar en un tazón pequeño el aguacate con el jugo de limón y la sal; machacar hasta que tener una mezcla con trozos grandes. En otro tazón pequeño, combinar los camarones y la salsa. Acomodar los cubitos de pimiento en la mesa de trabajo, con la piel hacia abajo. Usar una cuchara para poner la mezcla de aguacate sobre los cubitos de pimiento, dividiendo uniformemente; colocar encima una mitad del camarón y una hojita de cilantro, si se desea. Cubrir con plástico adherente y refrigerar hasta el momento de servir.

RINDE aproximadamente 28 bocadillos