



## COCKTAIL DE AGUACATE A LA MANHATTAN

¿Está planeando ofrecer una cena sofisticada? ¡Aquí encontrará una forma impresionante de comenzar la comida! Si su reunión es informal, coloque los ingredientes en una ensaladera en vez de utilizar las copas de martini.

- 1/4 taza de aceite de oliva extra virgen
- 1 diente de ajo, prensado
- 1/2 cucharadita de semillas de comino
- 2 cucharaditas de chile thai o jalapeño, picado
- 2 cucharadas de jugo de limón fresco
- 3/4 de cucharadita de sal
- 1 libra de camarón grande, cocido
- 2 aguacates mexicanos maduros, cortados por la mitad, deshuesados, pelados y rebanados
- 2 tazas de mezcla de lechugas tiernas (*mesclun*) (2 tazas, ligeramente empacadas)

Preparación del aderezo: En una taza a prueba de microondas, calentar (usando un microondas) el aceite, el ajo y el comino en temperatura alta por 30 segundos a 1 minuto; agregar el chile. Retirar el ajo; agregar batiendo el jugo de limón y la sal. En un tazón mediano, revolver los camarones con 1 cucharada del aderezo. Tapar y refrigerar. Colocar las rebanadas de aguacate en un molde para pay y bañar con 2 cucharadas de aderezo volviendo las mitades para cubrir las completamente; tapar con plástico adherente y refrigerar. Apartar el resto del aderezo. Para servir: Agregar 1 cucharada del resto del aderezo a las lechugas. Dividir las lechugas en cuatro copas de martini, apilando en el centro. Colocar los camarones y las rebanadas de aguacate en las copas. Decorar con cubitos de jitomate, al gusto.

RINDE 4 porciones

Para buscar más recetas e información, visitar [www.avocadofiesta.com](http://www.avocadofiesta.com)