

Aguacates rellenos con ensalada caprese

🕒 20 minutos

👤 Fácil

👥 2 Personas

✓ INGREDIENTES

- 1 pack **Gourmet Original**
- 1 pack de **mix 5 semillas**
- 150 g de tomates cherry en rama
- 120 g de bolitas de mozzarella
- 40 g de pesto
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta
- Albahaca fresca
- 2 aguacates maduros
- Reducción de aceto balsámico

1



En un cuenco, añade los tomates cherry partidos en mitades y cuartos, las bolitas de mozzarella, el pesto, el aceite de oliva, una pizca de sal y pimienta.

2



Remueve suavemente hasta combinar todos los ingredientes. Añade un poco de albahaca picada a la mezcla.

3



Corta los aguacates por la mitad, retira el hueso y la piel. Rellena cada mitad de aguacate con la ensalada caprese y decora con un poco de glaseado balsámico.

4



En un plato dispón la ensalada y aliña con un poco de aceite de oliva y pesto. Añade una cucharada del mix de semillas.

5



Termina el plato agregando dos mitades de aguacate encima de la ensalada y alguna hoja de albahaca fresca para decorar.

Productos de esta receta



1 pack de corazón de escarola Florette
1 pack de mix 5 semillas

