

## **Entrante Menú Sin: Langostinos a la plancha con mayonesa de aguacate**



Raciones: 4 personas

Dificultad: muy fácil

Tiempo: 20 minutos

### **Ingredientes:**

- 250 ml de aceite de oliva suave o girasol Koipesol
- 125 ml bebida de soja sin azúcar de YO SOY
- 1 aguacate mediano en su punto
- De medio a un diente de ajo, al gusto de intensidad
- 1 cucharada sopera de zumo de limón
- 1 cucharadita de sal
- 500 g de langostinos o gambones Pescanova
- Sal en escamas
- Un chorrito de aceite de oliva virgen extra
- También se puede utilizar directamente la avonesa de Paltavo y así ahorraros una elaboración.

### **Elaboración:**

- Comenzamos triturando con la batidora la pulpa del aguacate hasta que esté bien cremosa. Le añadimos el ajo, la sal, el limón y la bebida de soja y trituramos de nuevo hasta que esté homogéneo.

- Ahora, sin dejar de triturar, vamos añadiendo muy poco a poco el aceite hasta que tengamos una mayonesa de la consistencia deseada.
- Una vez lista, guardamos en la nevera para que se enfríe un poco.
- Añadimos un chorrito de aceite de oliva virgen extra en una sartén o plancha y doramos los langostinos por ambas caras unos segundos hasta que estén a nuestro gusto. Aderezamos con sal en escamas y servimos junto con la mayonesa de aguacate.