Insalata di guacamole e astice

Piatto molto gustoso e leggero. Super idea di Mio marito che ha pensato di trasformare la salsa guacamole in un’insalatina e di abbinarla ad uno dei crostacei più buoni in assoluto. E vi dirò di più ha anche tagliato tutti gli ingredienti!!!!!

Piatto molto facile ma di grande impatto… insomma se volete fare un figurone con poche mosse è l’ideale!

Vi racconto come ho creato questo piatto…

Ingredienti:

- 1 Avocado maturi ma non troppo morbidi
- 1 Pomodoro maturo ma sodo
- 1 spicchio d’aglio
- 1 Cipolla piccola
- Cumino
- 1 Lime
- 1 peperoncino fresco verde
- Pepe
- Sale
- Olio Evo
- 1 rametto di coriandolo
- 1 Astice

Primo passaggio sbollento l’astice in acqua bollente per 10 minuti, lo scolo e lo faccio raffreddare. Intanto passo a preparare l’insalata di guacamole: pulisco e taglio a cubetti l’avocado, il peperoncino e il pomodoro, proseguo

tritando grossolanamente la cipolla, l’aglio e i semini di cumino, se preferite si può anche usare quello in polvere.

Unisco tutti gli ingredienti e condisco, metto da parte in una ciotola in modo che si insaporisca il tutto.

Passo ora a sgusciare bene l’astice recuperando tutta la polpa anche dalle chele, la taglio a pezzettoni e la unisco al guacamole, Mescolo bene il tutto cercando di non far rovinare troppo l’avocado.

Servo con un ciuffetto di coriandolo e un filo d’olio ancora sopra.

Buonissima!!!