

# Picado de verduras y aguacate



Hortalizas y verduras

Elaboración: **Fácil**

Personas: **2**

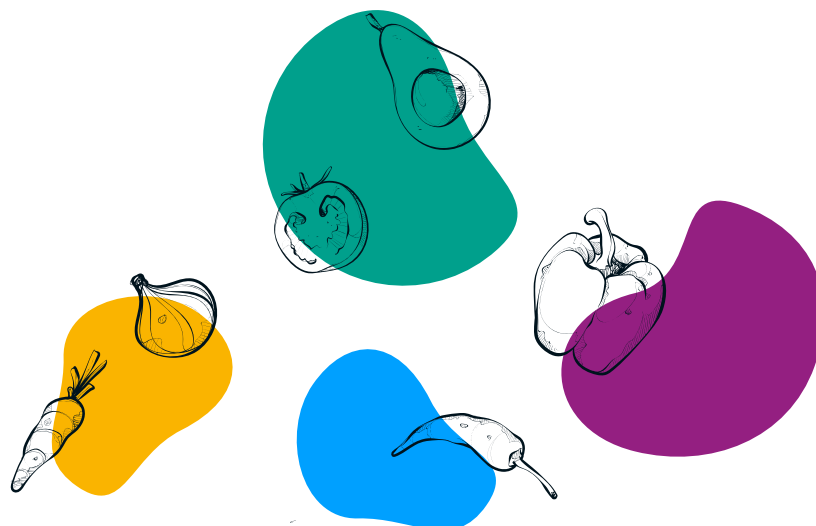
Tiempo: **10'**

## Ingredientes:

Aguacate	Media unidad	Pimiento verde	30 g
Tomate	Media unidad	Zumo de limón	Gotas
Cebolleta	20 g	Sal (opcional)	
Zanahoria	30 g	Pimienta	Al gusto
Pimiento rojo	30 g	Aceite de oliva virgen	Al gusto
		Hojas de albahaca	Al gusto

## Elaboración:

1. Aplastar con un tenedor un aguacate junto con unas gotas de zumo de limón y sal.
2. Lavar y cortar en dados pequeños (*brunoise*) la cebolleta, la zanahoria, el pimiento rojo y el pimiento verde. Mezclar estas verduras con la pasta de aguacate y aliñarlo con un poco de sal, pimienta y aceite de oliva virgen.
3. Presentar con unos trocitos de tomate cortado a gajos por encima, unas hojas de albahaca y ralladura de limón.



© Recetas elaboradas por el equipo de Fundació Alícia.