



## AGUACATES RELLENOS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 2 aguacates sin piel
- ½ taza de jitomate
- ½ taza de queso panela La Villita
- Hojas de cilantro
- Vinagre balsámico
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, la receta que prepararemos ahora incluye una fruta rica en Omega 3, un ácido graso indispensable para nuestro cuerpo que no producimos nosotros mismos. Me refiero al aguacate.

Primero, vamos a partir nuestras piezas por la mitad, les quitamos el hueso y hacemos un poco más grande la cavidad que queda al centro, cuidando que el aguacate no se rompa pues nos servirá como recipiente.

El exceso de aguacate que retiramos lo colocamos en un tazón, agregamos el jitomate picado en cubos, el queso (también picado), cilantro, un chorrillo de vinagre y uno más de aceite. Sazonamos con sal y pimienta.

Ahora, tomamos las mitades de aguacate y las rellenamos con la mezcla que acabamos de hacer. Servimos.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita