



AGUACATE RELLENO DE CUITLACOCHÉ

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite vegetal
- ½ pza de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 2 tazas de cuitlacoche
- ½ taza de granos de elote de lata
- Sal y pimienta al gusto
- ¼ taza de agua
- 3 pzas de aguacates medianos

Procedimiento:

1. En una sartén calienta el aceite. Saltea la cebolla con el ajo. Agrega el cuitlacoche y el elote. Salpimenta al gusto. Añade el agua, tapa y cocina a fuego medio por 10 minutos. Rectifica la sazón y que el relleno quede un poco espeso.
2. Abre los aguacates por la mitad, retira el hueso y sumerge en agua con unas gotas de jugo de limón por 10 minutos. Retira del agua y rellena los aguacates con el cuitlacoche.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4