

ABACATE RECHEADO COM SURIMI

INGREDIENTES

14 surimi

3 abacates

2 novas cebolas/cebolinhas

1 limão

tabasco

3 colheres (sopa) de maionese

páprica

sal

pimenta

MODO DE PREPARO

Numa tigela, misture a carne de siri ou os surimis cortados em pequenos pedaços com a chalota, o tabasco e a maionese. Adicione sal e pimenta.

Corte os abacates ao meio no sentido do comprimento e retire os caroços.

Regue com as metades do suco de limão para evitar que escureçam.

Recheie as metades do abacate com a mistura de caranguejo.

Polvilhe com um pouco de páprica e sirva imediatamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13373-abacate-recheado-com-surimi.html>