AVOCADI ALLA GIAMAICANA

Ingredienti per 4 persone:

- due grossi avocadi,
- 100 g di polpa di granchi (acquistata in scatola),
- 200 g di gamberetti rosa,
- qualche piccolo champignon,
- un cucchiaino di senape,
- due cucchiai di panna (del tipo per cucinare),
- una tazza di maionese,
- sale,
- uno spruzzo di salsa Tabasco,
- un ciuffo di prezzemolo (oppure di aneto).

Aprite a metà gli avocadi nel senso della lunghezza: estraete il nocciolo, poi con un cucchiaino scavate i frutti, cercando di asportarne la polpa senza sminuzzarla troppo, per poterla poi tagliare a pezzettini abbastanza regolari. Fate sgocciolare bene la polpa di granchi che avrete tolto dalla scatola. Lessate per pochi minuti i gamberetti in acqua salata e fateli raffreddare. Lavate molto bene gli champignons e tagliate le teste a fettine sottili, lasciando attaccato un piccolo pezzo di gambo. Ora riunite tutti gli ingredienti preparati in una terrina e mescolateli bene. Stemperate in una scodella la senape con la panna, poi incorporatevi un paio di cucchiaiate di maionese: quando i tre ingredienti saranno ben amalgamati tra loro, unite la restante maionese, una presa di sale e uno spruzzo di salsa Tabasco. Con la salsa condite gamberi, granchi, champignons e polpa di avocado riuniti insieme, poi distribuite il composto nelle vaschette ricavate dai frutti. Guarnite gli avocadi alla giamaicana a vostro piacere, usando ciuffetti di prezzemolo o punte di aneto.