

Καβουροσαλάτα με αβοκάντο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

[kavourosalataavokanto_cddf7a59145c14e802116fe0908d5ad7](#)

Υλικά

ψίχα καβούρι: 500γρ., πολύ καλής ποιότητας
αβοκάντο: 160 γρ., κομμένο σε μικρά ζαράκια
ντομάτα φρέσκια: 160 γρ. χωρίς φλούδα και σπόρους, κομμένη σε ζαράκια
ελαιόλαδο: 70ml αρωματισμένο με βανίλια
χυμός λεμονιού: 30ml φρεσκοστυμμένος
αλάτι: 1/2 κουταλάκι του γλυκού
πιπέρι: 1/4 κουταλάκι του γλυκού
Για τη γαρνιτούρα
πράσο: 1 μεγάλο, καθαρισμένο
αλεύρι: για το πανάρισμα
ξίδι λευκό: 40ml
ελαιόλαδο: για το τηγάνισμα
Εκτέλεση

Ετοιμάζετε πρώτα τη γαρνιτούρα ως εξής: Κόβετε το πράσο σε πολύ λεπτές λωρίδες και τις ραντίζετε με το ξίδι. Το ανακατεύετε απαλά και το ρίχνετε στο αλεύρι. Το βάζετε σε ένα σουρωτήρι και το κοσκινίζετε για να φύγει το περιττό αλεύρι. Σε ένα τηγάνι ζεσταίνετε αρκετό ελαιόλαδο, ρίχνετε το πράσο και το τηγανίζετε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να πάρει χρυσοκίτρινο χρώμα. Στραγγίζετε το πράσο σε απορροφητικό χαρτί.

Ετοιμάζετε τη σαλάτα (βάζοντας σε ένα μπολ το καβούρι μαζί με το αβοκάντο, το λεμόνι, αλάτι, πιπέρι, ντομάτα, ελαιόλαδο) και ανακατεύετε καλά. Μοιράζετε τη σαλάτα σε 4 τσέρκια και τη βάζετε σε 4 πιάτα. Ραντίζετε με μερικές σταγόνες ελαιόλαδο βανίλιας και από πάνω γαρνίρετε με το τηγανητό πράσο.

Προετοιμασία: 30 λεπτά Μαγείρεμα: 6 – 7 λεπτά Μερίδες: 4 Δυσκολία: εύκολο

Πηγή: icookgreek.com