

# NÍSPEROS RELLENOS CON AGUACATES Y BERBERECHOS



Para 4 personas



## INGREDIENTES:

- 12 nísperos frescos o en almíbar
- ¼ kg de aguacates
- 1 lata de berberechos
- ½ limón
- 1 chorrito de nata fresca
- pimienta y sal

## PREPARACIÓN:

Pelamos los nísperos, los deshuesamos y reservamos.

Pelamos los aguacates y los ponemos en un recipiente juntamente con los berberechos, el zumo del medio limón, un chorrito de nata, pimienta y sal, lo trituramos todo hasta conseguir una pomada.

Echamos este preparado en una manga pastelera y rellenamos los nísperos.

Si los nísperos son grandes los podemos partir por la mitad.

Antonio Barco  
C.d.T. BENIDORM (Alacant)

