

## Ensalada de aguacate y pera



**Entrantes**

Tipo de receta



**20 minutos**

Preparación



**Fácil**

Dificultad



### Ingredientes para 4 personas

3 aguacates  
3 peras  
El zumo de 2 limas  
50 gr de piñones  
Aceite de pipas de calabaza estirio IGP  
75 gr de queso tipo parmesano

### Preparación

Tostar con cuidado los piñones en una sartén, al final añadir un chorrito de aceite de pipas de calabaza estirio y apartar. Partir los aguacates y las peras por la mitad, deshuesarlos, pelarlos y cortarlos en rodajas finas. Poner las rodajas en el plato alternándolas y echar el zumo de lima y el aceite de pipas de calabaza. Rallar el parmesano y espolvorear la ensalada con él.

**Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A./ Foto: Stefan Kristoferitsch**