

## CANASTITAS DE CAMARONES REAL CON AGUACATE

	<b>Porciones:</b>	6
	<b>Preparación:</b>	30 minutos
<b>***</b>	<b>Dificultad:</b>	Alta
	<b>Calorías:</b>	120

### INGREDIENTES:

- Una funda de camarones Real Jumbo
- 2 cdas. de mantequilla
- 1 diente de ajo picado
- ¼ tz. de cebolla blanca
- 1 cda. de paprika
- 2 aguacates
- ¼ tz. de zumo de limón
- 1 cda. polvo de ajo
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 2 pepinos
- Perejil
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

### PREPARACIÓN:

1. Sazona los camarones con paprika, sal y pimienta al gusto.
2. En una sartén a fuego medio: agrega mantequilla, ajo picado y cebolla blanca. Cuando esté caliente, agrega los camarones y cocina.
3. En un recipiente hondo: mezcla el aguacate, limón, ajo en polvo, aceite de oliva y sal al gusto.
4. Corta el pepino en tiras a lo largo con la cáscara y haciéndolo rollo rellénalo con guacamole. Dale el toque final con el camarón Real en la superficie.

#### TIP:

Puedes sustituir el pepino por Zucchini para tus canastitas de camarones Real con aguacate.