



ENSALADA DE CAMARONES REAL Y AGUACATE

	Porciones:	4
	Preparación:	25 minutos
	Dificultad:	Media
	Calorías:	180

INGREDIENTES:

- 1 funda de Camarones grandes pelados y desvenados Real
- 4 tzs. de espinaca cruda
- 4 tzs. de rúcula
- Zumo de un limón
- 1 aguacate mediano
- 1 cebolla colorada

- 1 tz. de almendras
- Aceite de oliva
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1/2 taza de Vinagre

PREPARACIÓN:

1. Corta la cebolla y sumérgela en vinagre por 1 minuto. Luego retírala y enjuágala.
2. En un sartén calienta mantequilla y cocina los camarones por unos 3 minutos de lado y lado agregándole sal y pimienta al gusto hasta dorar.
3. En un recipiente mezcla la espinaca, cebolla, rúcula, almendras, aguacate picado y pimientas. Revuelve.
4. Ponle limón y aceite de oliva a la ensalada. ¡A servir!

TIP:

Si te gustan los sabores fuertes, puedes agregarle más vinagreta a la ensalada.

SIGUE NUESTRAS REDES



@alimentosrealoficial



@AlimentosRealOficial



Alimentos Real Oficial



@alimentosreal



@alimentosrealoficial