

ENSALADA DE CAMARONES REAL & MANGO

	Porciones:	4
	Preparación:	20 minutos
***	Dificultad:	Media
	Calorías:	180

INGREDIENTES:

- 1 funda de Camarones medianos Real pelados y desvenados
- 1 cebolla colorada cortada en tiras
- 2 cdas. de miel de abeja
- 1 Mango Real pelado y cortado en cubos
- 1 tomate
- $\frac{1}{4}$ cda. de vinagre blanco
- $\frac{1}{2}$ cda. de mostaza

- $\frac{1}{2}$ tz. de quinoa cocida
- $\frac{1}{2}$ cda. de aceite de girasol
- Ajo en polvo
- Paprika
- Lechuga crespa
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

CAMARONES:

1. Condimenta los camarones Real con sal, pimienta, ajo en polvo y paprika.
2. Calentar el sartén, agregar aceite y saltearlos durante 2 minutos.
3. En un recipiente: mezcla la miel, mostaza, vinagre, sal y pimienta hasta formar un aderezo.
4. En un recipiente hondo: sirve los camarones, el mango picado, la lechuga y báñalos con la mezcla de miel. ¡No dejes de probarla!

TIP:

Si eres fan del mango con mucho limón y sal, deja reposar los trozos de mango en un recipiente con limón.