



## POKÉ BOWL DE CAMARONES APANADOS CON COCO

	<b>Porciones:</b>	2
	<b>Preparación:</b>	15 minutos
<b>***</b>	<b>Dificultad:</b>	Fácil
	<b>Calorías:</b>	300

### INGREDIENTES:

- Camarones apanados en coco precocidos Real
- Arroz Real blanco
- 1 tz. de pepino, cortado en cubos
- 1 tz. de mango maduro, cortado en cubos
- 1 aguacate, rebanado
- ½ tz. de cebolla morada picada
- Salsa de soja (opcional, para rociar)

### PREPARACIÓN:

1. Calienta los camarones Real hasta que doren y retira.
2. En dos bowls, sirve una base de arroz Real blanco cocido en cada uno, y una parte de camarones en cubitos.
3. Completa los bowls con cubos de pepino, mango, cebolla picada y rebanadas de aguacate.
4. Si lo prefieres, puedes rociar un poco de salsa de soja sobre los camarones para realzar el sabor.

#### TIP:

Si te gusta el queso, puedes poner una fina capa de queso encima de las milanesas antes de freírlas. El queso se derretirá y creará una capa crujiente y deliciosa que complementará perfectamente el atún.