

ENSALADA DE CAMARONES REAL APANADOS CON COCO

 Porciones:	12
 Preparación:	45 minutos
*** Dificultad:	Media
 Calorías:	270

INGREDIENTES:

CAMARONES

- 1 caja de Camarones apanados con coco de congelados Real.

SALSA

- ½ de Yogurt natural
- 1 ½ taza de pulpa de mango
- 1 raíz de jengibre
- ¼ de taza de vinagre
- Ralladura de limón
- Sal y pimienta

MANTEQUILLA FUNDIDA CON CURRY

- 50 g de mantequilla
- 1 cda. de cury
- 2 cda. de agua
- 1 briqueta de crema líquida
- Sal
- Pimienta

VINAGRETA

- ½ taza de vinagre de vino blanco
- 2 maracuyás frescas
- 1 atado de hierbabuena
- ½ taza de aceite de girasol
- 2 cucharaditas de miel de abeja
- 1 cucharadita de mostaza dijon

ENSALADA

- Lechuga crespita
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 tazas de crutones de focaccia o algún pan de miga ancha
- 1 cucharada de curry en polvo
- 80gr Tomates Cherry

PREPARACIÓN:

○ CAMARONES

1. Colocar los camarones Real en el Air Fryer a 350° durante 8 minutos.
2. Agregar en un bowl los camarones Real apanados con coco junto a la ensalada y ¡a disfrutar!

○ PARA LA VINAGRETA:

1. En un bowl colocar la mostaza junto con la miel y el vinagre.
2. Agregar la pulpa de maracuyá y trabajar con un batidor de mano. No trabajar con licuadora para evitar romper las semillas.
3. Agregar el aceite en forma de hilo hasta lograr una emulsión. Terminar con la hierbabuena picada a cuchillo.

○ PARA LA SALSA DE YOGURT

1. Rallar el jengibre.
2. Luego mezclar con el yogurt, la pulpa del mango, el vinagre y la ralladura de limón.
3. Condimentar con sal y pimienta.

○ PARA LA MANTEQUILLA FUNDIDA CON CURRY

1. Derrite la mantequilla y luego añade el curry.
2. Añade la briqueta de nata líquida, sal y pimienta al gusto.
3. Una vez que la mezcla esté suficientemente espesa, vierta las 2 cucharadas de agua.
4. Rocíar los crutones.

○ PARA LA ENSALADA

1. Colocar los crutones de focaccia o cualquier pan de miga ancha.
2. Mezclar en un tazón la mantequilla fundida con curry en polvo y tomates cherry y rocíar los crutones de pan.

tt