

Ensalada Verde con Aguacate y Camarones

VITACRESS

¡Naturalmente nutritivo!

4 personas

Fácil

Económico

Tiempo 45 minutos

Ingredientes:

- 1 bolsa de 150 g de ensalada Aromática VITACRESS
- 200 g de camarones crudos
- 2 aguacates
- 1 mango
- 1 cebolla fresca
- 1 guindilla cortada en trocitos sin las semillas
- 1 diente de ajo
- 1 limón
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- Sal y pimienta



Preparación:

Pele la cebolla y el mango, pique la cebolla y viértala en una sartén. Añada una cucharada sobera de aceite de oliva y ponga todo a calentar. Añada el mango cortado en cubos, los camarones previamente pelados y el ajo. Aliñe con sal, pimienta y deje cocinar durante 4 minutos. Retire del fuego y deje enfriar. Pele los aguacates, córtelos por la mitad, retire el hueso y después córtelos en cubos. Aliñelos con el zumo del limón. Sirva la ensalada en platos, añada la mezcla del camarón, los cubos de aguacate, aliñe con el resto del aceite de oliva y sirva decorado a su gusto.