

Ensalada de camarones y aguacate

Una ensalada de camarones y aguacate para darle un sabor diferente al paladar y cambiar la rutina diaria; ideal para un domingo.

Es una receta fácil de hacer, rápida y muy deliciosa. Indiscutiblemente es una ensalada que se convertirá en una de tus favoritas en cuanto la pruebes.

Además, es perfecta para cuando tenemos invitados o preparamos un cóctel durante una celebración.

Ingredientes:

- 100 gramos de camarones cocidos o crudos
- 2 aguacates
- 1 manojo de tomates cherry
- 100 gramos de lechuga
- 2 rodajas de piña
- Mayonesa al gusto
- 1 chorro de jugo de limón (opcional)
- 1 mango (opcional)

Preparación:

Pela los camarones y resérvalos en un bol. Puedes hacer la ensalada de camarones y aguacate con camarones cocidos o crudos. En caso de usar camarones crudos, deberás cocinarlos a la plancha o cocerlos.

Pela los aguacates y córtalos en cubos o en rodajas, cómo más te guste. Añádelos al bol con los camarones y, para evitar que se oxiden los aguacates, vierte un chorro de zumo de limón y mezcla.

Corta los tomates cherry por la mitad y la piña en cubos del mismo tamaño que el aguacate. Añade estos ingredientes al bol para seguir con la elaboración de la ensalada de camarones y aguacate.

Agrega la lechuga, mayonesa al gusto, mezcla y sirve.

Redacción La Mañana Digital