

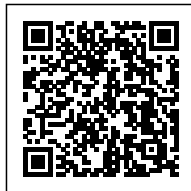
ENSALADA CON CAMARONES AL "ADOBO MAESTRO"

Posted on 29 octubre, 2020 by Regina Villarreal



Categories: [Ensaladas](#), [Plato Fuerte](#), [Recetas](#)

Tags: [comida saludable](#), [comida sana](#), [ensalada con camarones](#), [ensalada fresca](#)



INGREDIENTES:

PARA LA ENSALADA:

- 4 tazas de lechuga mixta
- 8 – 10 camarones
- 1 chile morrón rojo en bastones
- 1 pieza de aguacate en cubos
- Semillas de girasol sin sal al gusto

PARA MARINAR CAMARONES:

- 1 C. [ADOBO MAESTRO GREENHOUSE](#)
- 1-2 C. Aceite de oliva extra virgen
- 2 pizcas de sal del Himalaya

PARA EL ADEREZO DE AGUACATE:

- ½ pieza de aguacate
- 2 C. hojas de cilantro
- ½ c. [ADOBO MAESTRO GREENHOUSE](#)
- 1/2 taza de aceite de oliva extra-virgen
- 1 pieza de jugo de limón
- ½ c. [MOLIDO DE LA CASA GREENHOUSE](#)
- Sal y pimienta al gusto
- 1/3 – ½ taza de agua (para lograr consistencia deseada)

INSTRUCCIONES:

1. Limpiar muy bien los camarones y marinarlos con el [ADOBO MAESTRO GREENHOUSE](#), el aceite de oliva y la pizca de sal. Dejar reposar
2. Licuar todos los ingredientes para el aderezo
3. Partir los vegetales y colocarlos todos en un tazón.
4. En un sartén bien caliente colocar los camarones y planchar por ambos lados (los camarones

en 5 minutos están listos)

5. Servir encima de los vegetales los camarones, aderezar y decorar con las semillas de girasol.

AGREGA VIDA A TU COMIDA

