

Ensalada agridulce



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 8

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/ensalada-agridulce>

Preparación

Pelar y desvenar los camarones, dejando las colas intactas. Recorte los extremos de los zucchinis y cortarlos longitudinalmente con un pelador de verduras, desechando las tiras de piel. Combine los camarones, los zucchinis y el pomelo rosa en un tazón grande. Divida la ensalada entre los platos, desmenuze el queso feta sobre la ensalada y coloque las hojas de menta en la parte superior. Rocíe la ensalada con aceite de oliva y sazone con sal y pimienta.

Ingredientes

- 40 camarones cocidos
- 4 Zucchinis
- 2 Pomelos rosados cortado en cubitos
- 150 grs. Queso feta
- 1 puñado de hojas de Menta
- Aceite de oliva a gusto
- Sal marina a gusto
- Pimienta recién molida a gusto

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Todo el año, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Chicas delgadas, Ensalada

