

Ensalada marina



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

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

Preparación

Cocinar los camarones al vapor o sartinearlos apenas en un poco de aceite. Armar disponiendo las hojas de endivias en una fuente; las paltas peladas y cortadas en gajos; los palmitos cortados en diagonal y los camarones en el centro. Hacer la limoneta emulsionando el jugo del limón con el aceite, salpimentar e incorporar al final el cebollín bien picado. Salsear por encima de los camarones y las hojas y servir acompañado con un bol de salsa golf. Disfrute! Fuente: Revista Maru

Ingredientes

- 250 gramo/s Camarones
- 2 Endivias
- 2 Paltas
- 1 lata/s Palmitos
- 1 Limón
- 8 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 puñado/s Cebollín
- 1 poco Salsa Golf

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Vegetariana, Primavera, Verano, Todo el año, Económico, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Chicas delgadas, Ensalada

