Aguacate con camarón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Ajo: 1 Diente
Camarones pelados y cocidos: 10 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Mostaza: 1 cda.

Aderezo

Limón jugo: 1 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Jugo de Naranja: 3 cdas.
Perejil: 1 Ramillete
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Jugo de cocción:

Varios

Palta o aguacate: 1 Unidad
Lechugas variadas: Cantidad deseada
Naranja en gajos: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Pele u machaque el *ajo*.
- Condimente lo *camarones* con sal, pimienta y *jugo* de *limón*.
- En una sartén con aceite de oliva caliente dore los ajos.
- Agregue los *camarones* y la *mostaza*, deje *dorar*.

Aderezo

- Pique el *ajo* y el *perejil*.
- En un bowl coloque todos los ingredientes y mezcle hasta emulsionar

Armado

- Pele la *palta* y corte en láminas gruesas.
- En un bowl coloque las lechugas, los gajos de *naranja*, la *palta* y loc *camarones*.

Presentación

- Sirva los filetes de lengiado, rocíe con la salsa de ostras y decore con hierbas frescas y *camarones*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/aguacate-con-camaron