

# 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 los *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>