Ensalada de Palta y Camarones

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vino Blanco: 50 cc
Cebolla: 1 unidad
Ajo: 2 Dientes
Morrón Rojo: 1 unidad
Radiccio: 1 Planta
Aceite De Oliva: c/n
Camarones: 500 grs
Cilantro: c/n
Limón para su jugo: 1 unidad
Palta: 2 Unidades
Sal: c/n

Platanutres

Aceite para freir: c/n
Plátano verde: ´1 unidad

Preparación de la Receta

- En un sartén con aceite de oliva *saltear* los **camarones** y cocinar por 2 minutos, reservar
- En la misma sartén *saltear* con aceite de oliva *cebolla* en juliana, *pimiento morrón* rojo en juliana, *ajo* picado y cocinar por 1 minuto.
- Agregar los *camarones* y mezclar por 30 segundos
- Reservar la preparación en un bol.
- Añadir **palta** picada, *jugo* de *limón*, *cilantro* picado, *condimentar* con sal y reservar.

Platanutres

- Cortar los plátanos con mandolina a lo largo en láminas finas.
- Freír en aceite caliente hasta *dorar*.
- *Condimentar* con sal y reservar.

Armado

- Elegir hojas de radiccio formar un cuenco.
- Servir la ensalada sobre las hojas y terminar por encima con los plátanos fritos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-palta-y-camarones