Salteado de lechuga y camarones



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Aceite de Sésamo: 1 cda.
Aceite de girasol: 1 cda.
Jengibre: 15 g
Ajo: 2 Dientes
Lechuga: 1 Planta
Camarones: 200 g
Puerros: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Pique finamente el *puerro*, el *ajo* y el *jengibre* por separado.
- Limpie los **camarones**.
- Corte la **lechuga** al medio en sentido trasversal, separe la base de las hojas.
- En una sartén caliente con el aceite de *sésamo* y el aceite de girasol saltee el *puerro*, el *ajo*, el *jengibre* y la base de la *lechuga*.
- Remueve rápidamente y añada las hojas de *lechuga*.
- Incorpore los *camarones* y termine la cocción.
- Condimente con sal.

Presentación

- Sirva en platos individuales.

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