

# 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>