



## CAMARONES CON MAYONESA Y ENSALADA FRESCA

### Ingredientes

- 400 g de Camarones congelados, pelados y cocidos
- Jugo y ralladura de 1 limón
- 1 Taza de mayonesa
- 1 Cucharada de perejil picado fino
- 2 Cucharadas de ciboulette picado fino
- Sal y pimienta a gusto
- 1 Lechuga cortada finamente
- Perejil creso y rebanadas de limón para decorar

### Preparación

- 1.- En un recipiente agrega los camarones y condimenta con sal y pimienta. Añade el jugo y la ralladura de limón. Deja reposar por 20 minutos tapado en refrigeración.
- 2.- Mientras, en un pequeño bowl junta la mayonesa con el perejil, ciboulette y un toque de pimienta. Revuelve hasta mezclar completamente. Vierte esta preparación sobre los camarones y revuelve hasta unificar.
- 3.- Una vez listo, sirve los camarones sobre la lechuga y decora con unas hojas de perejil y rebanadas de limón para dar mayor frescura.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
5



Tiempo:  
30 minutos

### Información Nutricional

Energía:	248 Kcal
Proteínas:	21.6 g
Grasa Total:	17.0 g
Colesterol:	8.0 mg
H. de Carbono:	3.6 g
Fibra Dietética:	0.00 g
Sodio:	476 mg