



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 |