



ENSALADA DE AGUACATE CON MANGO Y CAMARÓN

Ingredientes:

- 1 lechuga italiana
- 1 lechuga arúgula
- 200 g de camarón pacotilla, limpio y asado
- 2 aguacates semimaduros, rebanados
- 1 mango, cortado en cubos

Para la vinagreta:

- 1 taza de aceite de oliva (250 ml)
- ¼ taza de miel (65 ml)
- ¼ taza de jugo de limón (65 ml)
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

1. En un platón coloca las lechugas de forma decorativa con el resto de los ingredientes.
2. Para la vinagreta mezcla todos los ingredientes.
3. Sirve la ensalada bañada con la vinagreta.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4