



## ENSALADA DE MANGO CON VINAGRETA DE CILANTRO

### Ingredientes:

#### Ingredientes

- 1 lechuga italiana, limpia y troceada
- 2 mangos manila, pelados y cortados en cubos pequeños
- 1 pimiento morrón rojo, cortado en juliana
- ½ cebolla, fileteada
- 1 ½ tazas de camarones pacotilla
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de cebolla, picada
- Sal y pimienta, al gusto

#### VINAGRETA:

- 1 taza de aceite de oliva
- ½ taza de perejil
- 1 limón, sólo el jugo
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo

### Procedimiento:

#### Preparación:

1. En una ensaladera acomoda la lechuga, el mango, el pimiento morrón rojo y la cebolla. Reserva.
2. En una sartén, calienta la mantequilla y sofríe la cebolla hasta que dore ligeramente, agrega los camarones y fríe hasta que estén bien cocidos, sazona al gusto. Retira del fuego y deja enfriar. Mezcla los camarones con la ensalada.
3. Para la vinagreta, licúa todos los ingredientes. Sirve la ensalada bañada con la vinagreta y ofrece.

---

**Tiempo de preparación:**

15 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**