



Ensalada de Camarones, Mango y Aguacate

Description

This is a light and tasty seafood meal. You can prepare it for a casual entertaining or as an appetiser for special meals.

Ensalada de Camarones, Mango y Aguacate or Prawn, Mango and Avocado Salad (English version below)

Ingredientes para 4 a 6 porciones

- 500 gramos de camarones precocidos
- 2 mangos grandes cortados en tajadas.
- 2 aguacates.
- 4 tomates cortados en 4.
- 1 Lechuga grande.
- 1/2 taza de jugo de limon
- 2 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Preparation

1. Mezclar los camarones cocinados en una taza con 1/4 de el jugo de limon y una cucharada de aceite de oliva.
2. Pelar los aguacates y macerarlos en una taza con 1/4 de jugo de limon, aceite de oliva, sal y pimienta.
3. Haga una cama con las lechugas, coloque las tajadas de mango, tomates y camarones.
4. Sirva la salsa de aguacate a un lado o por encima .

Prawn, Mango and Avocado Salad (English version)

Ingredients makes 4 to 6 portions

- 500 grams cooked prawns.
- 2 large mangoes, sliced
- 2 avocados.
- 4 tomatoes cutted in quarters
- 2 gem lettuce.
- 1/2 cup lime juice.
- 2 tbsp olive oil.
- Salt and pepper to taste.

Preparation

1. Mix the cooked prawns in a bowl with 1/4 lime juice and 1 tbsp of live oil.

-
- ~~2. Peel the avocados and mash in a bowl with 1/4 lime juice and 1 tbsp of olive oil, salt and pepper.~~
 3. Make a lettuce bed and place the mangoes, tomatoes and the prawns.
 4. Serve the Avocado sauce in one side on on the top.