PESCADOS Y MARISCOS

Wrap de ensalada de camarones con aguacate

2 porciones

INGREDIENTES:

- 1 cabeza de lechuga
- 225g de camarones
- 1 taza de jitomate
- 7g de cebolla roja o morada
- 1 aguacate
- jugo de 1 limón
- 1 diente de ajo
- 1 cd. de vinagre vino blanco
- 1 cda de aceite de oliva extravirgen
- 1/4 cucharadita de paprika

PREPARACIÓN:

1. Engrasa un sartén grande a fuego medio con un poco de aceite de oliva. Agregar los camarones y cocinalos, mueve ocasionalmente, hasta que se pongan rosas, 2 minutos por lado. Retiralos y dejalos enfriar.

Para el marinado:
2. En un tazón pequeño, mezcla el jugo de limón, ajo, albahaca, vinagre, aceite de olivo y la paprika y sazona con sal y pimienta cayena.
3. En un tazón grande, revuelve juntos los jitomates, cebolla, aguacates y albahaca. Añade los camarones. Coloca el marinado sobre la ensalada de camaronesa y revuelva hasta que todo este cubierto.

Almacena la ensalada en un recipiente hermético en el refrigerador. Sirve en lechugas cuando estes listo para comer.