

ENTRADAS

CEVICHE DE CAMARONES CON DRESING DE MANDARINAS



Ingredientes:

- 1/3 taza de aceite de oliva
- 4 cucharadas de jugo de limón
- 4 cucharadas de vinagre blanco
- 2 cucharadas de mostaza dijon
- 6 cucharadas de jugo de mandarina
- 4 cucharadas de soya
- Pimienta
- 500g de camarones grandes
- 1 palta grande en cubos
- 3 o 4 palmitos en rodajas
- 1 taza de rúcula baby
- ½ taza de arándanos
- ½ taza de granadas

Preparación:

DRESING: en un pocillo poner 1/3 taza de aceite de oliva ,4 cucharadas de jugo de limón 4 cucharadas de vinagre blanco (o el que tengas) ,2 cucharada de mostaza tipo Dijon ,6 cucharadas de jugo de mandarina más 4 cucharadas de soya , sal y pimienta. Emulsionar para unir todo.

Poner en un Bowl 500 g de camarones grandes ,1 palta grande en cubos , 3 o 4 palmitos en rodajas , 1 taza de rúcula Baby más 1/2 taza de arándanos y 1/2 taza de granadas. Mezclar con el dresing justo antes de servir. Llevar a la mesa en copas bonitas o en una fuente grande.

