

ENTRADAS

PALTA REINA 2.0



Ingredientes:

- 1 kilo de camarones pelados
- 2 cebollines
- 1 zanahoria
- 1/2 pimentón
- 1/2 taza de cilantro
- 1 tomate sin pepas y picado
- 2 durazno
- 1/2 taza de almendras laminadas
- 1/2 taza de mayonesa
- 1 yogur griego sin sabor
- 1 cucharada de mostaza miel
- 1/4 taza de jugo de limón
- 3 cucharadas de soya
- 1 cucharada de aceite de sésamo
- 1 cucharadita de jengibre rallado
- 3 cucharadas de vinagre de arroz o vinagre de manzana

Preparación

- En un bowl poner 1 kilo de camarones pelados cocidos y des venados de +2 cebollines cortados en cubos muy pequeños con lo verde incluido + 1 zanahoria + 1/2 pimentón + 1/2 taza de cilantro + 1 tomate sin pepas y picado + 2 durazno cortado en cubos (yo puse dos tipos distintos) + 1/2 taza de almendras laminadas + 1 taza de DRESSING.



- DRESSING poner en el vaso de la mini pimer 1/2 taza de mayonesa + 1 yogur griego sin sabor + 1 cuchara de mostaza miel + 1/4 taza de jugo de limón + 3 cucharadas de soya + la parte blanca de un cebollín + 1 cucharada de aceite de sésamo + 1 cucharadita de jengibre rallado o en pasta + 3 cucharadas de vinagre de arroz o vinagre de manzana.
- Mixear todo y rectificar los sabores (agrega los aliños que más te gusten).
- Para servir poner en la base de una fuente el mix de verdes que quieras + las paltas peladas y cortadas por la mitad y rellenas generosamente con la mezcla de camarones.
- Puedes reemplazar los camarones por el marisco que más te guste o si prefieres alguna verdura como palmitos para hacerlo vegetariano.

