



Ensalada de palta con camarones, frambuesas y moras al curry

Rinde 4 porciones

Ingredientes

400 gr. frambuesas
400 gr. moras
3 ensaladas verdes
4 paltas
36 camarones
100 cc aceite de oliva
2 limones
20 gr. curry
Sal y pimienta

Preparación

Paso 1.- Limpie la ensalada, lave y enjuague bien, luego déjela escurrir.

Paso 2.- Pele las paltas, córtelas en cubitos y déjelas en agua con limón para que no se oxiden.

Paso 3.- Pele y limpie los camarones, luego saltee en un poco de aceite con curry, sal y pimienta.

Paso 4.- Deje escurrir los camarones y reserve el jugo.

Paso 5.- En una licuadora, ponga el jugo de los limones, 100 gr. de frambuesas, el jugo de los camarones, sal y pimienta, y vaya agregando el aceite de apoco y batiendo sin parar.

Paso 6.- Ponga la ensalada sobre el plato, agregue las moras y frambuesas, los camarones y la vinagreta de curry con frambuesa.