



VEGETALES FRESCOS
hasta tu mesa

Camarones con ensalada de col



Ingredientes:

- 6 Tazas de **col picado MR. LUCKY**
- 4 Tallos de **apio MR. LUCKY** picados
- ½ Taza de **zanahorias baby MR. LUCKY**
- 400 Grs. de camarones pelados sin cabeza y sin cola
- ¼ Taza de harina
- 3 Huevos revueltos
- Pan molido para empanizar
- Aceite para freír
- ½ Taza de vinagre de arroz
- 2 Cucharaditas de azúcar morena
- 2 Cucharadas de salsa soya
- 2 Dientes de ajo
- 1 Cucharadita de jengibre rallado
- ¼ Rabos de **cebolla cambray MR. LUCKY** cortados en rebanadas

Preparación:

1. Pasa los camarones por el harina, después por el huevo, enseguida por el pan, calienta el aceite y fríelos; colócalos sobre una servilleta de papel para eliminar el exceso de grasa.
2. Combina el vinagre, azúcar, salsa soya, ajo, jengibre, rabos de cebolla, revuelve todo muy bien.
3. Combina col, apio, zanahoria y revuelve todo muy bien
4. Encima coloca los camarones y baña con la vinagreta.



GARANTÍA. 100%
Riego con Agua de
Pozo Profundo

Todos los Productos MR. LUCKY son seguros:
www.mrlucky.com.mx



MR. LUCKY se vende en tiendas de autoservicio