



VEGETALES FRESCOS
hasta tu mesa

Ensalada de camarones con pepino, cilantro y apio



Ingredientes:

- 250 gr. Camarones cocidos y pelados
- 2 Pepinos rebanados muy delgadamente
- 1 Aguacate rebanado (bañado con jugo de limón para que no se oxide)
- 2 Tallos de **Apio** picado **MR. LUCKY** rebanados delgadamente
- 2 Tazas de **Espinacas Popeye MR. LUCKY**
- 1/4 Caja de **MEZCLA PRIMAVERA MR. LUCKY**
- 1 Cucharada de hojas de perejil
- 1/4 Cebolla rebanada

Vinagreta: Cucharadita de sal, pimienta, 1 cucharada de mostaza fuerte, 1/2 cucharadita de azúcar, 1/4 de taza de vinagre, 1 taza de aceite de olivo, mezclar todo bien.

Preparación:

1. Pelar y poner a cocer en fuego lento los camarones.
2. Rebanar finamente los pepinos, el aguacate, los tallos de apio así como la cebolla.
3. Colocar todos los ingredientes rebanados junto con la espinaca y la **MEZCLA PRIMAVERA MR. LUCKY** en un platón.
4. Colocar por último los camarones.
5. Mezclar bien todos los ingredientes.
6. Bañar todo con la vinagreta.

TIP: Utiliza cualquier variedad de ensaladas MR. LUCKY, saben deliciosas !!



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