



VEGETALES FRESCOS
hasta tu mesa

Ensalada de espárragos con camarones

Ingredientes:

- 1 Kg. **Espárragos MR. LUCKY**
- 500 Grs. camarones sin cabeza y sin cáscara
- 2 cucharadas de aceite de olivo



Preparación:

1. En una cazuela no muy honda coloca 1 litro de agua a hervir.
2. Una vez que hierva añade 1 cucharada de sal, corta 2cm. de la parte de abajo de los espárragos, ponlos a hervir con las puntas hacia arriba por 3 minutos.
3. Hiérvelos con la punta dentro del agua por 2 minutos.
4. Sácalos del agua, pásalos a un bowl con hielo.
5. Pon a hervir 1 litro de agua, una vez que hierva vacía los camarones.
6. Deja que se cocinen por 10 minutos.
7. Retíralos del agua, cuando estén fríos
8. Junta con los espárragos.
9. Baña con el aceite ambos, sazónalos con sal, pimienta y sirve.



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