



Rezepte aus der Behr Küche

SalaRico con gambas y aguacate-mango



Ingredientes para 4 personas

- 1 SalaRico
- 1 mango maduro
- 1 aguacate
- 3 ajos tiernos
- 1/2 manojo de cilantro
- 1 guindilla roja
- 2 cucharadas de vinagre de vino blanco
- 2 cucharadas de miel
- Algo de sal
- 300 g de gambas
- Un poco de aceite de oliva para la sartén
- 2 dientes de ajo

Consejos de preparación y conservación:

Pele y corte en cubos el aguacate y el mango. Corte en anillos finos las cebolletas y la guindilla. Lave el SalaRico, córtelo en cuartos y luego en tiras, y dispóngalo en un plato o una fuente con el mango y el aguacate. Prepare el aliño mezclando el vinagre, la miel, la guindilla y la cebolla, y condiméntelo con sal. Caliente con cuidado el aceite en una sartén (no debe llegar a humear) y aromatícelo con el ajo. Prepare las gambas en la sartén y distribúyalas sobre la ensalada. Reparta el aliño por encima y decore la ensalada con cilantro.