



The world's finest.



ENSALADA DE AGUACATE Y CAMARONES

- 2 aguacates mexicanos maduros, cortados por la mitad y deshuesados
- 1 taza de camarones pequeños, cocidos y pelados (aproximadamente 8 onzas)
- 1 taza de mango o piña en cubitos
- 2 cucharadas de cebolla roja picada
- 1/2 a 1 cucharadita de adobo
- 2 cucharaditas de jugo de limón fresco

Sacar la pulpa del aguacate de la cáscara con una cuchara; cortar el aguacate en cubitos; guardar la cáscara. Reservar 4 camarones para adornar. En un recipiente mediano, combinar el resto de los camarones con el mango o piña, la cebolla roja, el adobo y el jugo de limón. Mezclar el aguacate cuidadosamente. Colocar la mezcla en las cáscaras, dividiendo en partes iguales; adornar con los camarones reservados.

RINDE 4 porciones

Para buscar más recetas e información, visitar www.avocadofiesta.com