



Despensa
Contigo.cl



MOUSSE DE PALTA CON TOMATITOS Y CAMARONES SALTEADOS (4 porciones)

Tiempo de preparación aprox: 30 min.

Dificultad: Fácil



INGREDIENTES

- 2 Yoghurt griego natural NESTLÉ®
- Jugo de 1 limón
- Sal y pimienta
- 2 Paltas
- ½ Pote de tomates cherry de colores cortados en mitades
- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 1 Cucharadita de eneldo
- 1 Cucharadita de ajo en polvo
- 2 Cucharada de aceite de oliva
- ½ Kg de camarones crudos y sin cáscara
- 1 Cucharada sazónador Naturalísimo MAGGI®



PREPARACIÓN

1. Comienza juntando en el jarro de una juguera, el Yoghurt griego natural NESTLÉ®, jugo de limón, la palta y sal y pimienta a gusto. Procesa hasta obtener una crema untuosa y uniforme. Reserva. Aparte condimenta los tomates cherry con el aceite de oliva, sal, pimienta, eneldo y ajo en polvo, mezcla bien y deja reposar.
2. Calienta 2 cucharada de aceite de oliva en un sartén grande antiadherente y una vez este empiece a ahumar (se pueda ver un poco de humo) agrega los camarones y saltea bien, agrega el sazónador Naturalísimo MAGGI® y mezcla bien. Saltea hasta que doren levemente. Reserva hasta enfriar.
3. Toma 4 frascos de aprox 300 ml y reparte los tomates cherry, luego llena hasta casi $\frac{3}{4}$ con la crema de palta y finaliza con 5 camarones. Sirve 1 por persona y disfruta.