

Ensalada de Primeros Brotes con gambas y aguacate

🕒 20 minutos

👤 Fácil

👥 2 personas

✓ INGREDIENTES

- 1 Packs de PB Gourmet
- 2 aguacates
- 1 pomelo
- 100 g de tomate cherry rama
- 200 g de gambas
- Cilantro
- 1 lima
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta



1 Corta los aguacates por la mitad y retira el hueso. Con la ayuda de un sacabolos retira las bolas de aguacate y reserva.



2 Pela el pomelo, retira los gajos y corta unos trozos de pulpa. Parte los tomates cherry. En un bol dispón los primeros brotes junto con los tomates y los trozos de pomelo. Remueve para integrar y reserva.



3 Pica las hojas de cilantro y mezcla en un cuenco junto con el zumo de lima, el aceite de oliva, la sal y la pimienta. Remueve hasta formar el aliño.



4 En una sartén con aceite de oliva, añade las gambas y un poco de aliño. Una vez se hayan dorado, retira las gambas.



5 En un plato, dispón la ensalada de primeros brotes. Añade las bolas de aguacate y las gambas por encima. Termina con unos hilos de aliño.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Pack de PB Gourmet