

ENSALADA EXÓTICA DE CAMARONES



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 6 personas

Lavar y limpiar la achicoria. Cortarla en tiras y colocarla en el centro del plato. Añadir el aguacate, la piña y el mango, todos pelados y cortados en daditos. Añadir también los camarones. Terminar con un poco de pimienta rosa molida y aceite de oliva virgen extra.

Ingredientes Menù

240 g Èmazzancolle - MJ1
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra)
- EKC
Pepe rosa speciale essiccato (Pimienta rosa especial seca) -
1282

Ingredientes

240 g Piña
al gusto Sal
al gusto Zumo de limón
240 g achicoria blanca variegato
120 g Aguacate
120 g Mango