

Limas Rellenas de Cocktail de Camarones



[English](#)

Limas Rellenas

De Cocktail de Camarones

Ingredientes

Para 10 Limas

5 Limas
200 gr. de Camarones cocidos
150 gr. de Aguacate cortado en daditos
50 gr. de Lechuga
100 gr. de Mayonesa
2 Cucharadas de Ketchup
1 Cucharada de Salsa de Soja
1 Cucharada de Zumo de Lima
Una pizca de Sal y Pimienta blanca molida
1 Cucharadita de Pimienta Rosa
1 cucharadita de Ron
1 Cucharadita de Hinojo picado



Y También...

Un bol mediano

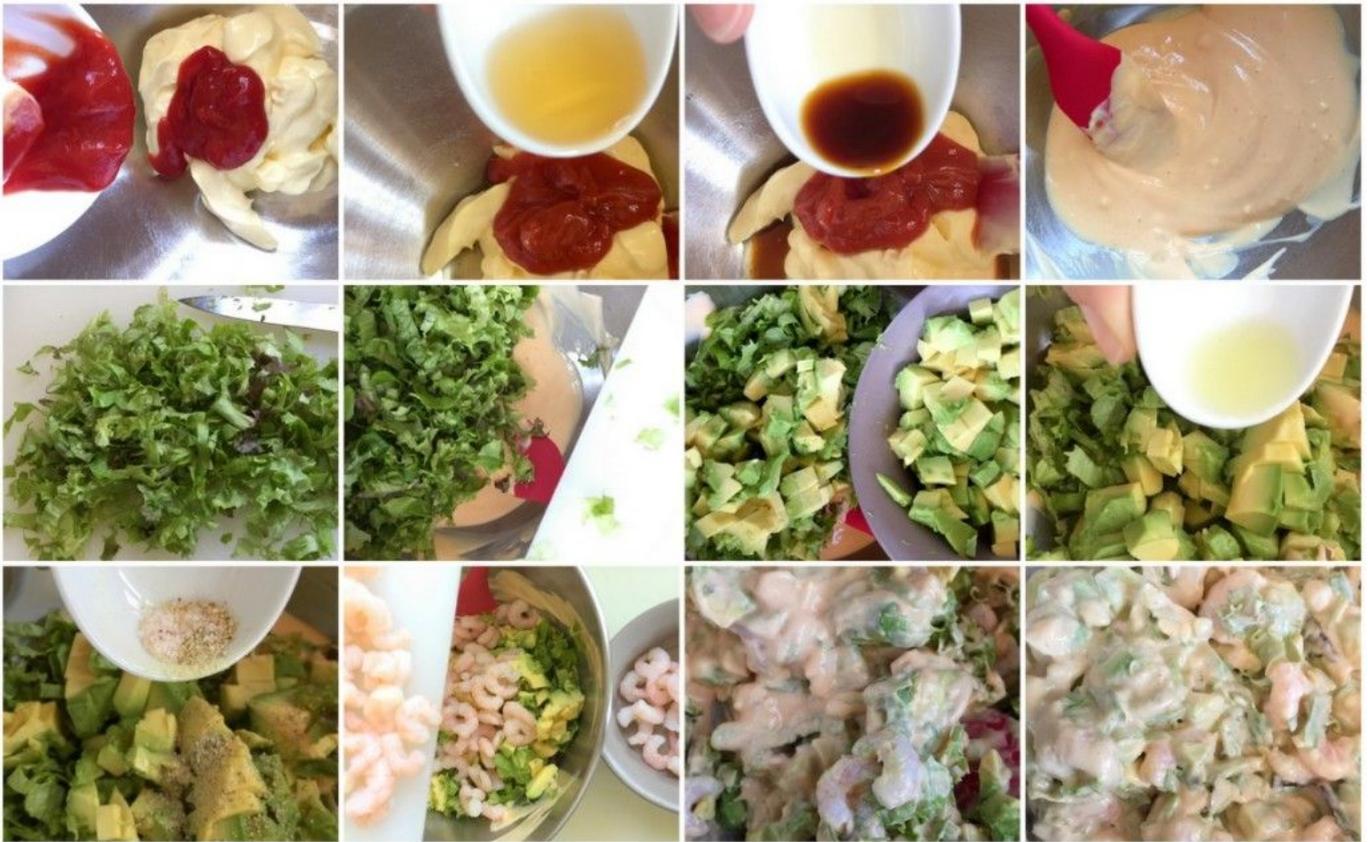
Un sacabolos (o una cucharilla) y un cuchillito bien afilado



Tiempo de preparación: 20 minutos

Elaboración paso a paso

□ Ponemos en el bol la mayonesa y le añadimos el ketchup, el ron y la salsa de soja. Mezclamos enérgicamente hasta que nuestros ingredientes estén bien integrados. Picamos la lechuga en juliana y añadimos a la mezcla. Incorporamos también el aguacate en daditos, el zumo de lima, la sal y pimienta, los camarones troceados (reservando 20 enteros para decorar. Mezclamos muy bien y reservamos mientras vaciamos nuestras limas.



□ Cortamos las limas por la mitad y con la punta del cuchichito despegamos la pulpa de la cascara con cuidado de no romperla. Vaciamos nuestras limas con ayuda del sacabolos o una cucharilla, las enjuagamos bajo el grifo, las secamos bien y les cortamos un poco en la base de la cáscara para que se sujeten bien.



□ las rellenas generosamente con nuestro cocktail de camarones. Decoramos cada una con dos camaroncitos, espolvoreamos con el hinojo picado y un poco de pimienta rosa y servimos.



Sugerencia

Congela la pulpa de las limas y podrás preparar con ella un delicioso y refrescante sorbete.

