

**Receta 11**



@durazosnectarinasyciruelasdecalfornia



@carozos\_de\_california



@carozosdecalif

# Ensalada de camarones con duraznos de California



Ensalada



30 min



6 porciones

 California



## Ensalada de camarones con duraznos de California

### Ingredientes

- 750 gr de camarones crudos grandes sin cabeza
- 3 duraznos de California deshuesados y cortados a la mitad

### Aderezo

- Jugo de 2 limones
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 12 hojas de hierbabuena cortadas en tiras
- Hojas enteras de hierbabuena para adornar



### Pasos

- 1.** En una olla grande se combinan 2 litros de agua, 1 cucharadita de pimienta negra entera, 1 cucharadita de sal de mar, 1 rama de perejil, 1/4 de cebolla en trozo, 2 dientes de ajo con piel y 2 hojas de laurel.
- 2.** Se lleva a ebullición durante 10 minutos. Se agregan los camarones para cocerlos durante 5 minutos. Se retiran del caldo, se sumergen en agua fría y se escurren.
- 3.** Se cortan los duraznos en cubos de 2 cm; se mezclan con el aderezo y los camarones, se sirven en un platón y se adorna con hojas de hierbabuena.

### Consejos

También pueden servirse porciones en platos de ensalada sobre una cama de lechuga francesa o en copas.