

**Libreta:** Verduras  
**Creado:** 26/03/2018 21:50  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/ensalada-calipso-con-gambas-y-salsa-de-aguacates-y-naranja.html>

---

## Ensalada Calipso con gambas y salsa de aguacates y naranja

### INGREDIENTES

#### **Para la salsa:**

- 1 aguacate grande, pelado y cortado en trozos
- el zumo de una lima
- 2 cucharadas de zumo de naranja
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolleta muy picada
- 1/2 cucharadita de guindilla muy picada
- un poco de sal y pimienta blanca

#### **Para la ensalada:**

- 300 gramos de gambas cocidas y peladas
- 200 gramos de palmitos (de lata) cortados en lonchas
- 6 tomatitos cereza partidos por la mitad
- 2 naranjas pequeñas, peladas y en gajos
- 1 pomelo pelado y en gajos
- 1 cebolla pequeña (mejor si es roja) en aros
- 1/2 lechuga iceberg en hojas

### PREPARACIÓN

Mezclar en la turmix todos los ingredientes de la salsa hasta obtener una consistencia cremosa. Guardar en la nevera.

Mezclar en una ensaladera grande las gambas, tomates cereza, palmitos, naranja, pomelo, cebolla y las hojas de lechuga cortadas en tiras anchas.

Servir en platos individuales y verter salsa por encima.