Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



APERITIVOS / ENTRANTES

Marscada y surtido de quesos

4 raciones · 932 kcal

Ingredientes

- **½ kg** de quisquillas
- **½ kg** de cigalitas
- Crujientes de gamba (pasta filo con gamba en su interior)
- Mayonesa
- Agua
- Sal
- Quesos varios al gusto
- Membrillo
- Nueces peladas

POR RACIÓN

Proteínas	40 g
Grasas	65 g
Hidratos	50 g
Fibra	2,3 g

Elaboración

1. Poner abundante agua en una cacerola a hervir con un poco de sal
2. Cuando esté hirviendo, añadir las quisquillas y cocinar durante dos minutos
3. Retirar del agua y poner en un bol con abundante hielo y agua
4. Hacer el mismo proceso con las cigalas, pero esta vez dejándolas un minuto más
5. Servir el marisco
6. Cortar el queso y emplazar junto con el membrillo y las nueces
7. En una sartén, poner bastante aceite de girasol y freír los crujientes de gamba
8. Escurrir sobre papel absorbente y servir con un poco de mayonesa

RECOMENDACIONES

Todo listo para pegarnos una buena cena con un vino blanco

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya