Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



ENSALADAS

Ensaladilla rusa con gambas

15min · 8 raciones · 187 kcal

Ingredientes

- Medio kilo de gambas blancas
- **1kg** de patatas cortadas en dados pequeños
- **4** Zanahorias cortadas en dados pequeños
- **3** Huevos cocidos cortados en dados pequeños
- **1** Cebollas morada cortada en brunoise
- Sal
- Pimienta
- **3 Cucharadas** de mayonesa

POR RACIÓN

Proteínas	6 g
Grasas	6,6 g
Hidratos	27 g
Fibra	3,9 g

Elaboración

1. En una cacerola hervimos las gambas, las retiramos y enfriamos con agua fría e hielo, reservamos el agua de las gambas y en ese mismo agua hervimos las patatas y zanahorias unos 10-12 min, hasta que estén tiernas.
2. En un bol ponemos las patatas y zanahorias previamente escurridas y enfriadas, sal, pimienta, el huevo, las gambas ya peladas, la cebolla, la mayonesa y removemos muy bien para que se intenten todos los ingredientes.
3. Llevamos a la nevera unas 4 horas para enfriar, y lista para disfrutar.

Hecho con CookNest

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

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