Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



ENSALADAS

Ensaladilla de gambas

+4h 4 raciones

Ingredientes

- Gamba fresca
- Patata en dados
- Zanahoria en dados
- Cebolla fresca en brunoise
- Pepinillos en brunoise
- Sal rosa
- Pimienta
- Mayonesa

Elaboración

1. Hervir las patatas y las zanahorias en una olla con abundante agua y un poco de sal
2. Cuando estén tiernas, retirar el agua y reservar
3. Cocer las gambas en agua hirviendo con sal unos 3 min
4. Retirar, pelar y reservar
5. En un bol poner la patata, la zanahoria, las gambas, los pepinillos, la sal, la pimienta y la mayonesa
6. Mezclar todo muy bien, llevar al menos 4 horas a la nevera y servir

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya