Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Patacones con gambones

4 raciones 407 kcal

Ingredientes

PATACONES

- **1** plátano verde
- Agua
- **2** ajos rallados
- **1 cucharadita** de sal
- Guacamole
- Cebolla morada en brunoise

GAMBONES

- **16** gambones
- Ajo en polvo
- Cebolla en polvo
- Pimienta negra molida
- Sal
- Zumo de ½ lima
- AOVE

SALSA

- Mayonesa a la francesa de Hellmann's
- Salsa sriracha
- Unas gotas de zumo de lima

Elaboración

1. Corta el plátano en 8 rodajas gruesas, retira la piel y fríelas en abundante aceite caliente durante 5 minutos. Escúrrelas sobre papel absorbente.
2. Aplasta cada rodaja entre dos hojas de papel film.
3. Mezcla agua con el ajo rallado y la sal. Pasa los patacones por esta mezcla para que absorban todo el sabor.
4. Fríelos de nuevo hasta que estén bien dorados y súper crujientes. Déjalos reposar sobre papel absorbente.
5. Sazona los gambones con ajo en polvo, cebolla en polvo, pimienta, sal y el zumo de lima. Saltéalos con un chorrito de AOVE a fuego medio-alto.
6. Mezcla la mayonesa con la sriracha y unas gotas de lima.
7. Monta los patacones con una base de guacamole, añade los gambones, un poco de cebolla morada y termina con la salsa.

POR RACIÓN	24 g Proteínas	26 g Grasas	24 g Hidratos	4,1 g Fibra

Hecho con CookNest

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

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