Gotxei



PLATOS PRINCIPALES

Tacos frescos de gambón

2 raciones

Ingredientes

- Tortitas de maíz
- Aguacate
- Col lombarda
- Zanahoria
- Yogur
- Cilantro
- Lima
- Gambones
- Pimentón
- Sal y pimienta negra

Elaboración

1. Picamos el cilantro, laminamos la zanahoria con ayuda de un pelador y cortamos la col de forma que nos queden tiras muy finas
2. Mezclamos todo junto con el yogur y reservamos
3. Seguimos con el aguacate; lo machacamos bien junto con un poco de sal, pimienta y jugo de lima
4. A su vez, cocinamos los gambones con pimentón dulce
5. Por último, los tacos: en airfryer a 200 grados durante 5-6 minutos
6. Momento del montaje: rellenar los tacos con el aguacate como base, sobre este la mezcla de col y zanahoria y por último el gambón
7. Terminamos con un poco de cilantro por encima

RECOMENDACIONES

El tiempo en la airfryer dependerá de la marca. En la de la autora, con 5 minutos basta para que los tacos queden lo suficientemente crujientes para aguantar el relleno y a la vez sean un poco moldeables para morderlos.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei