HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES

Cóctel de gambas 2.0

1 ración · 182 kcal

Ingredientes

- Gambones
- Hoja de lechuga
- Tomate cherry

SALSA CÓCTEL

- **1 cucharada** de mayonesa
- **1 cucharada** de ketchup
- **1 cucharadita** de mostaza
- **1 cucharadita** de salsa de soja
- **1 cucharadita** de salsa picante
- Jugo de las cabezas de las gambas
- Vinagre

POR RACIÓN

Proteínas	**11 g**
Grasas	**12 g**
Hidratos	**7,4 g**
Fibra	**0,9 g**

Elaboración

1. Empezar haciendo la salsa cóctel con una cucharada de mayonesa, otra de ketchup, cucharadita de mostaza, salsa de soja, vinagre y salsa picante
2. Exprimir el jugo de las cabezas de las gambas cocidas y mezclarlo todo con la salsa
3. Pelar los gambones cocidos
4. Colocar los cuerpos de los gambones en cada una de las hojas de lechuga
5. Añadir un buen zigzag de salsa por encima
6. Decorar con tomatitos cherry

RECOMENDACIONES

Sirve tanto como entrante como pequeño aperitivo

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto