HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES

Gambas con pimientos del piquillo

15min · 2 raciones · 239 kcal

Ingredientes

- Gambas
- Pimientos del piquillo
- 3 o 4 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta negra

POR RACIÓN

Proteínas	17 g
Grasas	16 g
Hidratos	8,6 g
Fibra	1,9 g

Elaboración

1. En un recipiente apto para la freidora de aire, añadir un buen chorro de aceite de oliva y los dientes de ajo laminados, y meter en la freidora de aire unos minutos hasta que se doren.
2. Cuando estén dorados, añadir los pimientos del piquillo cortados en tiras, remover y dejar en la freidora de aire unos 10 minutos.
3. Cuando los pimientos estén listos, añadir las colas de gambas peladas y cortadas.
4. Sazonar con un poco de sal y pimienta negra, remover para mezclarlo todo y volver a la freidora de aire a máxima temperatura durante 3 minutos.

RECOMENDACIONES

Obligatorio mojar pan.

Hecho con CookNest

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