Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



APERITIVOS / ENTRANTES

Carpaccio de gambas

2h · 2 raciones · 234 kcal

Ingredientes

- **250 g** de gambas
- **1 cucharada** de aceite
- Sal
- **2 cucharadas** de caviar
- Aguacate

POR RACIÓN

Proteínas	**17 g**
Grasas	**17 g**
Hidratos	**4,9 g**
Fibra	**3,4 g**

Elaboración

1. Pelamos las gambas y hacemos un corte por la mitad, quitándole el intestino, el hilito negro de dentro.
2. Las aplastamos con un mortero o rodillo y les damos forma.
3. Añadimos un poco de sal y pimienta.
4. Ponemos papel film transparente arriba y abajo, y aplastamos un poco con la palma de la mano hasta dejarlo planito.
5. Metemos en el congelador durante 1-2 horas.
6. Retiramos el film y emplatamos (dejando que se descongele unos 10 min).
7. Ponemos un chorreón de aceite por encima. Yo he añadido caviar y aguacate, pero podéis poner lo que queráis.

RECOMENDACIONES

Se puede poner encima lo que se quiera; el autor añadió caviar y aguacate.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta