Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



ENSALADAS

Ensaladilla de gambas

4 raciones 910 kcal

Ingredientes

- 2 huevos L
- 2 zanahorias
- 200 gr de gambas blancas crudas
- 5 patatas medianas
- 1 poco de perejil, aceite y sal
- 1 bote de mayonesa pequeño o mayonesa casera

POR RACIÓN

Proteínas	12 g
Grasas	78 g
Hidratos	41 g
Fibra	5,6 g

Elaboración

1. Pelamos las gambas y las ponemos a cocer en una olla con agua hirviendo y sal, durante 5-10 minutos.
2. Sacamos las gambas de la olla y reservamos el agua.
3. Lavamos y cocemos las patatas y las zanahorias en el agua de las gambas, durante 25 minutos aprox a fuego medio.
4. Pinchamos con un tenedor para saber si están blandas.
5. Cocemos los huevos 12 minutos en otra olla.
6. Retiramos del fuego.
7. Cuando se enfríe todo, pelamos y troceamos las patatas, las zanahorias y los huevos al gusto.
8. Yo lo pongo todo muy picadito y machacado.
9. Añadimos la mayonesa y las gambas y mezclamos bien.
10. Por último añadimos un poquito de aceite, perejil picado, sal y volvemos a mezclar.
11. Metemos en la nevera durante al menos 2 horas.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta