Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



ENSALADAS

Ensaladilla de gambón al ajillo

30min · 4 raciones · 674 kcal

Ingredientes

- 3 patatas
- 1 huevo duro
- Pimientos del piquillo
- 10 gambones
- 2 ajos
- 2 guindillas
- Aceite de oliva
- Sal

MAYONESA

- Zumo de limón
- 1 huevo
- 200 ml de aceite de girasol
- Zumo de limón
- Sal

Elaboración

1. Cocemos las patatas con las cáscaras de los gambones
2. Cuando las patatas estén blanditas, tras media hora, las ponemos en un bol con pimiento del piquillo
3. En una sartén con aceite añadimos los ajos y una guindilla y salteamos los gambones
4. Batimos todo muy bien sin mover la batidora al principio y añadimos los ajos que teníamos reservados
5. Añadimos los gambones y un huevo duro troceado, un poquito más de sal y la mayonesa
6. Mezclamos todo muy bien, dejamos enfriar y emplatamos
7. Decoramos con un par de gambones y unos cuantos ajos

POR RACIÓN	20 g Proteínas	54 g Grasas	31 g Hidratos	4,9 g Fibra

Hecho con CookNest

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