

Será por recetas



Ensalada de gambas

Mariscos, Especial Verano, Recetas fáciles

 5 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 1 Lechuga
- 400 gr. Gambas
- 1 Apio
- 1 Ramita de perejil
- 4 Tomates
- 150 gr. Queso tierno
- 1 Hoja de laurel
- Aceite, Sal y Pimienta
- 2 Cebollas
- 1 Zanahoria
- 1 Limón

Elaboración

En una cazuela amplia, se pone agua a calentar junto con el laurel, una cebolla, la zanahoria, el apio y un poco de sal y de pimienta. Cuando empiece a hervir introducir las gambas y dejar que cuezan durante 4 minutos. Retirar, enfriar y reservar.

Separar las hojas de la lechuga seleccionando las hojas más jugosas. Limpiar convenientemente, escurrirlas bien y reservar.

Pelar la cebolla, lavarla y restregarla con las manos para quitarle fuerza, y se pica muy fina. Lavar los tomates y cortarlos a rodajas.

En una ensaladera grande, colocar las hojas de lechuga como base. Sobre ellas, colocar las gambas peladas pero sin quitarles la cabeza. Alrededor, colocar las rodajas de tomate. Espolvorear por encima con el queso cortado a cubitos pequeños y el perejil picado fino.

Aliñar con una emulsión hecha batiendo la cebolla picada fina, con una pizca de sal y de pimienta, un buen chorro de aceite y el zumo del limón. Servir.



Autor receta de Ensalada de gambas

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012