

Será por recetas



Ensalada de habas con gambas y queso

Ensaladas, Dieta

 6 Personas

 35 Minutos

 Media

 Enviada el 11/04/2012

Ingredientes

- 500 gr. Habitas baby tiernas
- 250 gr. Gambas peladas
- 250 gr. Queso gruyer
- 1 Diente de ajo
- 2 Ramitas de tomillo
- 1 Copa de zumo de limón
- Aceite, Sal y Pimienta

Elaboración

Para elaborar la receta ensalada de habas con gambas y queso, poner agua a hervir en un cazo y cocer ligeramente las habitas con un poco de sal y una ramita de tomillo. Retirar y escurrir.

Cortar el queso gruyer en dados y mezclar con las habitas. Reservar.

En un bol hacer una marinada con un chorro de aceite, una ramita de tomillo picado fino, un diente de ajo picado, el zumo de limón, un poco de sal y una pizca de pimienta.

Batirlo bien e introducir las gambas peladas. Marinar durante 15 minutos. A continuación introducir las habitas junto con los dados de queso. Mezclar con suavidad y colocar en una fuente para servir la receta de habas con gambas y queso.



Autor receta de Ensalada de habas con gambas y queso

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012