

# ENSALADA TEMPLADA DE ESCAROLA Y GAMBAS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** bertodu **Recetizador:** Cosmin Iulian C



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

el vinagre puede ser también en crema balsámica de jerez, le da un toque de color y está muy bueno

## Descripción:

porque las ensaladas no son solo para refrescar, también se pueden tomar templadas

## Ingredientes para 1 persona :

- 1 plato de escarola
- 12 gambas peladas crudas
- 1 ajo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- unas cuantas gotas de vinagre de modena
- 1 pizca de sal

## Preparación:

### Paso 1

lavar y escurrir la escarola, mejor usar las hojas centrales, lavar también las gambas peladas y pelar el ajo

### Paso 2

en una sartén con dos cucharadas de aceite, dorar el ajo y sacarlo, echar las gambas y removerlas hasta que estén echas.

### Paso 3

una vez echas las gambas se añaden a la escarola, se le echan unas cuantas gotas de vinagre de módena y ya están listas para comer