

ENSALADA TEMPLADA DE ESCAROLA Y GAMBAS



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: bertodu **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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