

pimientos del piquillo con revuelto de gambas



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

Creador: bertodu **Recetizador:** Mayte Sánchez



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

echar el huevo y apagar el fuego para que quede el revuelto más jugoso

Descripción:

un entrante muy fácil, rápido y rico, también se puede tomar como segundo plato.

Ingredientes para 4 personas :

- bote pimientos enteros de piquillo
- 200 gr de gambas peladas
- 1/2 cebolleta
- 1 diente de ajo
- 2 huevos
- una pizca de sal
- 2 cucharada aceite de oliva
- 1 Cucharadita de perejil

Preparación:

Paso 1

preparar los ingredientes, si las gambas son congeladas, descongelarlas y escurrirlas

Paso 2

poner una cucharada de aceite en una sartén, y poner los pimientos que se tuesten un poco, de mientras picar finamente el ajo y la cebolleta

Paso 3

sacar los pimientos y colocar en una bandeja, añadir la otra cucharada de aceite y saltear las gambas, mientras se saltean, se ponen en un plato los dos huevos y el perejil y se batén

Paso 4

sacar y poner al fuego una sartén antiadherente, cuando esté caliente, echar las gambas y encima el huevo batido, remover con el tenedor , apagar el fuego y esperar a que cuaje, sacar y colocarlo encima de los pimientos