

# pimientos del piquillo con revuelto de gambas



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

**Creador:** bertodu



**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