carpacio de gambas

Creador: karmela **Recetizador:** Francisco Abrah

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

cortar las ganbas en laminas cuando esten semi congeladas se hace mejor despues añadis el zumo de limon y la sal

Ingredientes para 4 personas :

- 1 bolsa de gambas congeladas
- -Aceite, sal, pimienta, perejil
- zumo de dos limones
- pereji seco

Preparación:

Paso 1

si las compras frescas las congelas estan mejor se un dia par otro