ENDIBIAS RELLENAS DE QUESO FRESCO Y GAMBAS

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

Creador: *Juan Neira Dura*

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 ENDIIAS
- 200 GR de QUESO FRESCO
- 20 GAMBAS
- 2 CUCHARADAS de ACEITE DE OLIVA
- UNAS RAMITAS de MENTA
- UNAS RAMITAS de ALBAHACA
- 1 PEREJIL
- 1 SESAMO TOSTADO
- 1 SAL

Preparación:

Paso 1

LAVA LAS HIERVAS RESERVA UNA RAMITA DE PEREJIL Y PICA EL RESTO LAVA TAMBIEN LAS GAMBAS Y CUECELAS CON AGUA Y SAL DURANTE 3 MINUTOS, RETIRALES LA CABEZA Y PELALAS DEJANDO EL EXTREMO A LA MITAD DE ELLAS

Paso 2

LAVA LAS ENDIBIAS SECALAS CON PAPEL DE COCINA SEPARA LAS HOJAS EXTERIORES Y PICA EL CENTRO DESMENUZA EL QUESO Y PICA LA MITAD DE LAS GAMBAS PELADAS MEZCLA AMBOS CON LAS ENDIBIAS PICADAS Y LAS HIERBAS , SAZONA AGREGA EL ACEITE Y REMUEVE BIEN,

Paso 3

RELLENA LAS HOJAS DE ENDIBIAS CON LA MEZCLA ANTERIOR REPARTELAS EN 4 PLATOS Y ESPOLVOREALAS CON UN POCO DE SESAMO DECORALAS CON EL RESTO DE LAS GAMBAS Y LA RAMITA DE PEREJIL RESERVADA, SIRVELAS ENSEGUIDA