

# ENDIBIAS RELLENAS DE QUESO FRESCO Y GAMBAS



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

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** jessica Tello S



**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 ENDIAS
- 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