Cóctel de gambas y piña

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

Creador: Marcos Rodrígu

Descripción:

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

Ingredientes para 4 personas :

- 250 gr de Endibias
- 120 gr de Piña natural
- 100 gr de Atún en aceite
- 75 gr de Aceitunas negras
- 50 gr de Gambas cocidas y peladas
- 2 cucharadas de Harina
- 1 Cebolla
- 1 Diente de ajo
- 1 Hoja de laurel
- Pimentón
- Aceite de oliva
- Queso rallado
- Sal

Preparación:

Paso 1
Lavar bien las Endibias y separar bien las hojas deshechando las que estén rotas o picadas.

Paso 2
Quitar la piel de la Piña y estraer dos rodajas; partirla en forma de triángulos pequeños. Sacar el Atún de la lata y cortarlo en trozos.

Paso 3
Colocar en una fuente las hojas de Endibia y encima la piña cortado en triangulitos, los trozos de Atún y las Aceitunas cortadas en rodajas.

Paso 4
Sazonar y añadir la Mayonesa. Encima colocar las Gambas cocidas y peladas.