

# ENSALADA DE LACITOS CON GAMBAS



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

**Creador:** rosa marcos rom **Recetizador:** Tere



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

SE PUEDE ALIÑAR CON SALSA ROSA O  
CON CUALQUIER VINAGRE TANTO DE  
SOJA COMO DE VINO

## Descripción:

ES UNA ENSALADA QUE PUEDE COMERSE COMO PLATO ÚNICO  
PUES CON LOS INGREDIENTES QUE LLEVA NO HACE FALTA  
NADA MAS QUE UN BUEN POSTRE Y EL DÍA COMPLETO

## Ingredientes para 4 personas :

- 700 GRMOS de PASTA DE LACITOS
- 150 GRMOS de TOMATES CHERRYS
- 1 LATA de MEJILLONES ESCABECHE
- 100 PEPINILLOS
- 10 GAMBAS
- 1/2 de CEBOLLA
- 10 UNIDADES de ANCHOAS
- sal, aceite, vinagre de jerez

## **Preparación:**

### **Paso 1**

LO PRIMERO QUE HACEMOS ES HERVIR LA PASTA COMO INDICA EL FABRICANTE UNA VEZ COCIDA ESCURRIR Y EMPEZAMOS HACER LA ENSALADA, TAMBIÉN HAREMOS LAS GAMBAS A LA PLANCHA Y RESERVAMOS, COGEMOS EN BOL AÑADIMOS LOS PEPINILLOS, LOS MEJILLONES QUE HEMOS ESCURRIDO Y TROCEADO LAS ANCHOAS LAS TROCEAMOS TAMBIÉN LOS TOMATES CHERRY Y LA CEBOLLA TROCEADA ,AÑADIMOS LA PASTA LA ALIÑAMOS CON SAL ACEITE Y VINAGRE DE JEREZ Y COMO FINAL AÑADIMOS LAS GAMBAS Y SERVIMOS