

ENSALADA DE LACITOS CON GAMBAS



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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** maria guerra



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