PINTXO DE GAMBAS SÚPER FÁCIL

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

Creador: Rober **Recetizador:** Angie Lobo Camp

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

¿Son las 18:19 de un sábado por la tarde y aún no sabes qué vas a preparar a los invitados que tienes esta noche en casa? No te preocupes, aquí te paso una propuesta súper fácil y barata que te ayudará, al menos, para los entrantes. Un riquísimo pintxo de gambas que harás en menos de 15 minutos. Para el resto de la cena te recomienda un Salmorejo refrescante, pollo a la piña y un poco de sandía de postre.

Ingredientes para 4 personas :

- 4 rebanadas de pan de molde
- 4 pepinillos
- 12 langostinos cocidos
- 4 pimientos rojos
- 1 cebolleta
- Mayonesa
- Tomate frito

Preparación:

Paso 1

- Lo primero de todo es coger el pepinillo, la cebolleta y los pimientos rojos y lo metemos en un procesador, trituradora. Lo podemos picar muy pequeños, si no tenemos ninguna de las herramientas anteriores. Reservamos.

Paso 2

- Cogemos el pan de molde y lo tostamos.

Paso 3

- Pelamos los langostinos y reservamos.

Paso 4

- Cuando el pan esté tostado lo partimos en 2 mitades cada rebanada. Le añadimos un poquito de tomate frito y otro de mayonesa.

Paso 5

- Añadimos en el pan de molde el pepinillo, cebolleta y pimiento previamente picados.

Paso 6

- Por último, pondremos un par de langostinos en cada pintxo.

Paso 7

- Si queremos le podemos añadir un poco de sal y vinagre de módena.

Paso 8

- Ya tenemos nuestro pintxo fácil y barato. ¡A triunfar!