

ENSALADA DE GAMBAS Y ESCAROLA



Ingredientes

500 gr. de colas de gamba
1 bolsa de ensalada variada
2 dientes de ajo
1 pastilla de AVECREM PESCADO
3 cucharadas de aceite de oliva

Preparación

Pelar las colas de gamba, retirar el hilo intestinal, lavarlas y secarlas con papel absorbente de cocina.

Pelar los ajos, picarlos y dorarlos en una sartén con una cucharada de aceite. Añadir las colas de gamba y cocerlas durante 1 minuto por cada lado. Sazonar con 1 pastilla de AVECREM PESCADO desmenuzada. Pescado y rociar con el resto del aceite de oliva.

Lavar la ensalada variada bajo el grifo del agua, escurrirla bien y distribuirla en 4 platos individuales. Disponer encima las gambas y rociar con el líquido de su cocción. Servir enseguida.