



Ensalada tibia de camarones salteados



Categoría
Saladas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Medio



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



2dl de Gallo Aceite de Oliva
Virgen Extra Clásico

- 500g de camarones 20/30
- 20g de pimiento malagueta rojo
- 100g de champiñones marrones
- 1dl de salsa de ostras
- 50g de lechuga mizuna
- 10g de brotes de soja

Modo de preparación

1

Pelar los camarones y golpear el lomo con un cuchillo para quitarles la tripa.

2

Saltear en Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra con los champiñones cortados en cuartos y las rodajas de pimiento malagueta.

3

Verter la salsa de ostras y mezclar todo.

4

Una vez cocido, servir colocando la lechuga entre los langostinos y los brotes de soja por encima.

Produtos utilizados



Clásico

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide