Ensalada tibia de camarones salteados

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Saladas	Médio	Fácil	Medio	Con la familia	4 pessoas

Ingredientes

- 2dl de Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Clássico
- 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 preparação

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

Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide