

ENSALADA TEMPLADA de gambas y piquillos

🕒 20 min

👤 Fácil

👥 2 personas

✓ INGREDIENTES

- Primeros Brotes Classics
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 ajo
- 1 cayena
- 300 g de gambas peladas
- 100 g de pimientos del piquillo
- 100 g de mozzarella
- 1 limón
- Sal



En una sartén con aceite, **dora** el ajo en láminas junto con una guindilla.



Retira la guindilla y **añade** las gambas. Una vez se hayan dorado, reserva las gambas.



Corta los pimientos en tiras y témpalos en la sartén.



En recipiente amplio, **dispón** los Primeros Brotes Classics y **añade** las gambas y los pimientos.



Añade mozzarella en porciones, zumo de limón y sal y **mezcla** hasta integrar todos los ingredientes.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Primeros Brotes Classics

