

BROCHETA DE GAMBAS CON PIÑA



🕒 20 minutos

👤 Fácil

👥 2 personas

✓ INGREDIENTES

- 1 pack de Ensalada Mezcla Mixta
- 250 g de gambas peladas
- 1 piña
- 1 cebolla morada
- 1 pepino
- 2 arroz basmati cocido
- 2 limas
- Salsa chili dulce
- Cayena triturada
- Aceite de oliva
- Sal



1 Pela la piña y corta en trozos de un bocado. En un palito de brocheta, coloca intercalando gambas junto con trozos de piña.



2 Pinta las brochetas con salsa chili dulce y añade un poco de cayena. Pasa cada brocheta por una plancha o sartén caliente, hasta dorar de ambos lados. Reserva.



3 Para el aliño de la ensalada, en un cuenco añade el zumo de una lima, aceite de oliva, sal. Remueve hasta integrar.



4 Pica muy finita una cebolla morada y corta el pepino en pequeños cubos. Mezcla el arroz basmati, el pepino, la cebolla y las hojas de ensalada. Revuelve suavemente hasta integrar.



5 En un plato añade unas cucharadas de ensalada y acompaña a un lado con un par de brochetas. Termina con unos hilos de aliño sobre la ensalada y unas rodajas de lima.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Ensalada Mezcla Mixta

