

Ensaladilla de gambas.



Ensaladilla de gambas

Hola a tod@s!!

Como ya estoy pensando , que hacer para estas Navidades, fechas en que nos juntamos mayores y pequeños , y necesitas una gran variedad de platos, que sean aptos para todos los gustos, se me ocurrió este fin de semana , preparar la ensaladilla de gambas.

Es una receta muy fácil y nos sirve como entrante o aperitivo en el centro de la mesa.

A mis hijos les gusta mas que la ensaladilla rusa, ellos ven menos verduras!!

Ingredientes:

- gambas rojas crudas 300 gr.
- 8 Palitos de cangrejo.
- 2 huevos duros.
- 3 patatas medianas
- media lata de maíz.
- 2 latas de atún en aceite de oliva.
- 12 aceitunas rellenas de anchoas
- mayonesa (yo he utilizado de bote) . La cantidad de mayonesa es al gusto.

Preparación:

Paso 1:

Lavamos las patatas y las ponemos a hervir con piel en una olla.

Sabremos que están ya listas, cuando pinchemos con un cuchillo y veamos que están bien cocidas por dentro. Normalmente yo las suelo tener alrededor de 35 minutos.

Una vez cocidas las patatas, las retiramos de la olla y las dejamos enfriar a temperatura ambiente.

Al mismo tiempo , si no tenemos huevos cocidos en la nevera, los pondremos en otra cacerola a hervir 10 minutos, y los dejaremos enfriar.

Paso 2:

Pelamos las gambas y retiramos las cabezas.

No hay que tirar ni las cabezas ni las cascaras de las gambas,

porque nos va a servir para poder elaborar un fumet de pescado o una crema de marisco . Hay que hacer cocina de aprovechamiento!

Ponemos agua a hervir en otro cazo y cuando veamos que ya esta hirviendo, solo las coceremos 3 minutos y las retiraremos para que se enfríen.



Gambas peladas.

Paso 3:

Cuando las patatas se hayan enfriado, las pelamos y las cortamos en daditos.

Troceamos las gambas y los palitos de cangrejo y lo ponemos todo en un bol grande o ensaladera y le añadimos el huevo duro cortado, las aceitunas rellenas laminadas, incorporamos las latas de atún desmigado y el maíz.

Paso 4:

Salamos y aderezamos con un chorrito de aceite de oliva virgen extra todos los ingredientes.



Incorporamos la mayonesa ,removemos y dejamos enfriar en la nevera.

Paso 5:

Servimos , y lo decoramos con un tomate cherry y unas hojas de cogollo de lechuga.

Os animáis?

