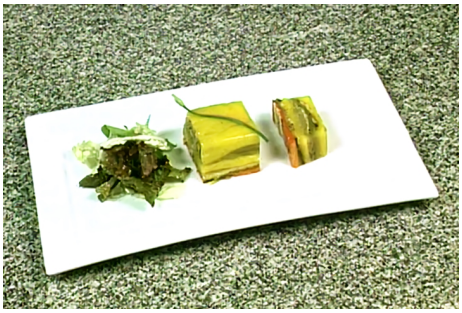
Aspic de gamberonni



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Esparragos: 200 g
Agua: 750 cc
Zanahorias: 1 Unidades
Atún al natural: 1 Lata
Huevos duros: 2 Unidades
Gelatina sin sabor: 4 Sobre
Zucchini: 1 Unidad
Aceitunas verdes: 100 g
Langostinos: 200 Unidades
Camarones: 150 g

Ensalada primavera

Chauchas: 2 cdas.
Mayonesa: 1/2 Taza
Zanahorias: 1 Unidades
Arvejas: 2 cdas.
Granos de choclo: 2 cdas.

Pesto

Aceite De Oliva: 200 cc

Preparación de la Receta

Gelatina

- Hidrate la *gelatina* con una taza de agua fría.
- Deje reposar 5 minutos y agregue el resto del agua caliente.

Ensalada primavera

- Cocine la verduras y pique finamente.
- Condimente con la *mayonesa*
- Reserve.
- Cocine los *zucchini* y las zanahorias

- Corte en ruedas finas.
- Tapice un molde para terrina con papel film.
- En la base ponga una capa de *gelatina*.
- Vaya intercalando una capa de *gelatina* y una capa de cada ingrediente de la Lista
- Comience con los *langostinos* y siguiendo el siguiente orden
- *Zucchini*, zanahorias, *atún* al natural, espárragos, huevos duros, aceitunas, ensalada primavera y finalmente los *camarones*.
- La última capa debe ser de *gelatina*
- Sirva en fuente decore con *zanahoria* y espárragos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/aspic-de-gamberonni