

Brick de verduritas con gambas y aguacate



Ingredientes

Gambas: 12 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Pasta brick: 4 Láminas

Aguacate: 1 Unidad

Puerro: 1/2 Unidad

Calabacín: 1/2 Unidad

Zanahoria: 1 Unidad

Para la salsa verde

Espinaca: 8 Hojas

Patata: 1 Unidad

Verde de 4 puerros: 1 Unidad

Caldo De Ave: 1/2 L

Preparación de la Receta

- *Pelar* y limpiar las verduras
- Cortarlas en juliana fina.
- Poner a pochar primero la *cebolla*, el *puerro* y la *zanahoria*
- Una vez pochado (bien blando), añadir el *calabacín* y por último las hojas de *espinaca* y las **gambas**, previamente peladas
- Retirar del fuego y enfriar.

Para los bricks

- Hacer unos paquetitos con la pasta brick, la verdura pochada, las *gambas* y láminas de **aguacate**.
- Cerrar con ayuda de un *palillo*.

Para la salsa

- Rehogar el verde de los puerros con unas hojas de *espinaca*

- Añadir la *patata* cascada
- Rehogar un minuto más y mojar con el fondo de ave caliente
- Cocer 30 minutos
- Triturar y colar.
- Freír los bricks en abundante aceite caliente.
- Servirlos sobre la salsa de *puerro*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brick-de-verduras-con-gambas-y-aguacate>