

Brocheta de gambas bacón y vinagreta de pimientos



Ingredientes

Para diez brochetas

Gambas: 40 Unidades

Palillos de brocheta: 10 Unidades

Lonchas de bacón: 40 Unidades

Tostas de pan en aceite de oliva: 10 Unidades

Para la vinagreta

Cebolla: 1 Unidad

Ajo: Una pizca

Pimiento verde: 1 Unidad

Sal:

Vinagre de jerez:

Aceite de oliva suave:

Pimiento rojo: 1 Unidad

Aceite de girasol:

Zanahoria: 1 Unidad

Vinagre de Vino Blanco:

Preparación de la Receta

- Haremos unas brochetas, con las **gambas** intercalando el **bacon**
- Reservamos.
- Por otro lado haremos una vinagreta con el resto de ingredientes muy picaditos, los aceites y los vinagres
- Marcamos la brocheta en una *plancha* bien caliente por ambos lados, la servimos sobre la tosta de pan salseamos con la vinagreta.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/brocheta-de-gambas-bacon-y-vinagreta-de-pimientos>