elGourmet

Gambones con Mantequilla de Frutos Secos

Tiempo de preparación: 22 Min

Ingredientes

Curry: 1 Pizca
Jugo de Limón: c/n
Mantequilla salada: 30 grs
Piñones tostados: 15 grs
Salsa de soja: c/n
Gambones: 300 grs
Lechuga: c/n
Nueces peladas: 15 grs
Pistachos pelados y picados: 15 grs
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Ablandar la **mantequilla** salada.
- En un vaso, triturar con los frutos secos, el *jugo* de *limón*, sal y pimienta.
- *Pelar* los gambones, dejando la cabeza y la cola.
- Cocinar a la *plancha* por ambos lados con sal, pimienta y una gota de aceite
- Al final, poner el *curry*.
- Poner en cada hoja de *lechuga* un poco de *mantequilla* de frutos secos y los gambones.
- Mojar con la salsa de soja.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gambones-con-mantequilla-de-frutos-secos