

Involtini de Gambas con Dip de Mango



Ingredientes

Ciboulette: c/n

Huevos: 3 Unidades

Harina: 300 grs

Tomates secos hidratados: 5 Unidades

Tabasco: c/n

Cúrcuma: 1 cda

Gambas: 200 grs

Maní: 20 grs

Sal: c/n

Dip

Curry: c/n

Mayonesa: 100 grs

Sal: c/n

Pulpa de mango: 30 grs

Preparación de la Receta

- Hacemos una masa de pasta, como siempre, agregando los huevos y la *cúrcuma* a la *harina*
- Amasando, dejamos descansar y estiramos
- Cortamos círculos de unos 12 centímetros.
- Rellenamos con las **gambas**, *ciboulette*, los tomates, *maní*, sal y tabasco, bien mezclado previamente.
- Freímos y servimos con el dip de mango (que es simplemente mezclar los ingredientes)

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/involtini-de-gambas-con-dip-de-mango>