

# 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>