

Pintxo de ensaladilla con gamba

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Anchoas en aceite: 8 Filetes

Rodajas de pan: 10 Unidades

Sal: A gusto

Aceitunas verdes descarozadas: 12 Unidades

Atún al natural: 1 Lata

Lechuga: 2 Hojas

Huevo cocido y cortado en tiras finas: 3 Unidades

Perejil picado: 2 cdas.

Huevo: 1 Unidad

Langostinos cocidos: 10 Unidades

Huevos duros: 2 Unidades

Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pique los huevos duros.
- Pique las aceitunas y las anchoas.
- Escorra el *atún*.
- En un procesador coloque el *huevo*, el aceite de girasol y sal, procese hasta lograr una *mayonesa*.
- Mezcle con el *huevo cocido*, la *aceituna*, el *atún*, las anchoas.
- Coloque la preparación sobre las rodajas de pan y encima un langostino *cocido*.

Presentación

- Acomode en un plato, decore el centro con *huevo* hilado y espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pintxo-de-ensaladilla-con-gamba>