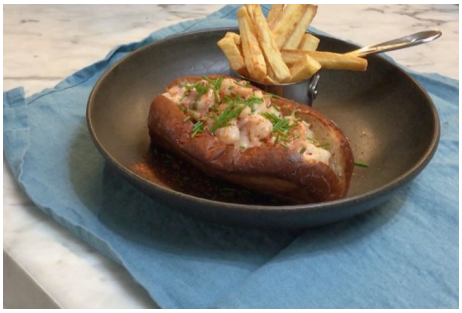
Roll de Camarones



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Camarones Crudos: 500 Gramos
Ciboulette piada: 5 Gramos
Limón para su jugo: 1/2 unidad
Manteca: c/n
Pan tipo viena: 3 Unidades
Pimienta Ezpeleta: c/n
Apio picado: 100 Gramos
Cebolla morada picada: 100 Gramos
Cilantro Picado: 5 Gramos
Mango picado: 100 Gramos
Mayonesa: 3 cdas
Pepinos en conserva picados: 30 Gramos
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- *Saltear* por 2 minutos los **camarones** con *manteca*, aceite de oliva, sal, pimienta, pimienta de Ezpeleta y reservar.
- En un bowl mezclar *apio*, *cebolla* morada, mango, pepinos en conserva, *cilantro*, *ciboulette*, sal, pimienta y mezclar con los *camarones*.
- Añadir *jugo* de *limón*, pimienta de Ezpeleta, *mayonesa* y mezclar hasta integrar.
- En sartén con *manteca* tostar los panes de viena por sus lados y rellenar con la mezcla de *camarones* por el centro.
- Terminar con *ciboulette* picada por encima y acompañar con papas fritas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/roll-de-camarones