Salpicón de gambas al curry



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Gambas: 12 Unidades
Apio nabo: 1 Unidad
Aceite De Oliva:
Tabasco: Unas gotas
Curry en polvo: 1 cda.
Cilantro:
Cebollas: 2 Unidades
Brotes:
Perejil:
Nata o crema liquida: 2-3 cdas.
Sal y Pimienta:

Preparación de la Receta

- En primer lugar, picar las cebollas y salterlas en una sartén con aceite.
- Luego, *pelar* las **gambas** y añadirlas a la sartén de las cebollas
- Cocinar todo junto y retirar del fuego.
- Seguido, con ayuda de una mandolina, cortar rodajas finas de *apio nabo*
- Freírlas en una sartén con abundante aceite caliente
- Reservar sobre papel absorbente para evitar el exceso de grasa.
- Por otro lado, vamos a preparar una salsa

Para ello

- Con ayuda de unas varillas en la batidora, semi-montar la *nata* con unas gotas de tabasco
- Luego, le añadir el **curry** y un poco de *cilantro* y de *perejil*, picados.
- Picar las *gambas* salteadas con *cebolla* y añadirlas a la mezcla de la *nata*, el tabasco y las hierbas
- Emplatar el salpicón con *curry* y terminarlo con el *apio nabo*.
- Acompañar con los brotes y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salpicon-de-gambas-al-curry