

Tartar de gambas, durazno y palta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Lima: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad deseada

Brotes de lechuga: Cantidad deseada

Cebolla tierna: 1 Unidad

Guindilla seca: Cantidad deseada

Palta: 1 Unidad

Durazno: 1 Unidad

Pimiento rojo: 1 Unidad

Cebolla de verdeo: Cantidad deseada

Gambas frescas: 12 Unidades

Pimienta blanca: Cantidad deseada

Sal: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

- Primero, cortamos la **palta** en láminas.
- Luego, cortamos las **gambas** y mezclamos con la *cebolla*, el **durazno** y el *pimiento* cortados.
- Aliñamos con sal, pimienta, aceite de oliva, *guindilla* y *cebolla* de verdeo cortada.

Para el emplatado

colocamos las láminas

- Minas de *palta*, encima el tartar y terminamos con unos brotes y un poco de *cebolla* de verdeo.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tartar-de-gambas-durazno-y-palta>