

PINCHO DE GAMBAS CON ENSALADA DE ESPINACAS

PREPARACIÓN

Descongelar los pinchos de gambas durante un par de horas en la encimera.

Enjuagar y secar con papel de cocina.

Preparar una ensalada con las espinacas, los tomatitos Sherrys, los rábanos y los cebollinos, o bien, haz una ensalada con tus ingredientes favoritos.

Disolver dos cucharadas de mojo perejil con un chorreón de aceite de oliva y reservar.

En una sartén con una cucharada de aceite de oliva virgen extra, asar los pinchos de gambas durante un par de minutitos por cada lado.

Salpimentar al gusto y servir con una cucharadita de la salsa verde por encima.

Están para chuparse los dedos!

INGREDIENTES

1 kg de pinchos de gambas*
1 bote de mojo perejil*
Aceite de oliva virgen extra*
Sal y pimienta*
Espinacas frescas
Tomatitos Sherry
Rábanos
Cebollinos

Los productos con un asterisco(*) los podeis conseguir en nuestra tienda.

SOLERA-KOELN.DE



Agradecimientos
Localización: WMF - Schildergasse
106-108 - 50667 Köln
Fotografía: hugomoneros.com
Receta: Pepa Bascón Maqueda
Solera Lebensmittel GmbH
Mathias-Brüggen-Str. 1 - 50827 Köln

