



GAMBAS Y PEPINOS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 500 g de gambas peladas
- 120 g de pepino
- 2 dientes de ajo
- 200 g de cebolla
- 2 g de jengibre
- 5 g de semillas de cilantro
- 5 g de semillas de hinojo
- 0.5 g de azafrán
- 40 g de aceite de oliva
- 120 g de limón
- 5 g de azúcar

LA PREPARACIÓN

- Pela y tritura la cebolla, los ajos y el jengibre, mezcla todo en un bol con las semillas de hinojo, cilantro y el azafrán.
- Cuece la mezcla en una sartén con el aceite durante 3 minutos, sin dejar de remover; añade las gambas y cuece otros 5 minutos más.
- Baja el fuego al mínimo y añade el pepino pelado y cortado en bastones, la ralladura y el zumo de limón, el azúcar y cuece 1 minuto más. Sirve caliente.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 6.4 g	Grasas 11.1 g
Kcal 169	Proteínas 9.9 g