



BROCHETA DE GAMBÓN Y EMPERADOR

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 300 g de emperador
- 200 g de gambón
- 8 unidades de champiñón
- 1 unidad de pimiento verde
- 8 unidades de cebollitas en vinagre
- 40 g de aceite de oliva
- sal

LA PREPARACIÓN

- Quita la piel a un trozo de emperador y córtalo en dados.
- Corta el pimiento verde en trozos del mismo tamaño y quita el tallo de unos champiñones, ensarta en las brochetas el emperador, el sombrero del champiñón y el pimiento. Corta unos gambones por la mitad y pínchalos en cada brocheta. Termina poniendo una cebollita en vinagre en la punta. Sazona y saltea las brochetas untadas en un poco de aceite.
- Saltea las cabezas de los gambones aprovechando bien el jugo.
- Sirve las brochetas y salsea con el jugo de los gambones.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 1.6 g	Grasas 14.1 g
Kcal 211	Proteínas 18.8 g