Publicado en *Recetas Saladmaster*
(https://recipes.saladmaster.com)

Gambas Marinadas con Eneldo

Sirve:

6 raciones

Pieza:

Saladmaster Food Processor
3 Qt./2.8 L Sauce Pan with Cover
Valora: ★★★★★
Agregar un Comentario

¾ libra de gambas medianas, peladas y desvenadas (340 g)
1 cucharada de agua (15 ml)
2 rebanadas de limón
1 hoja de laurel
1 taza de vinagre de arroz (240 ml)
¼ taza de eneldo fresco picado (13 g)
2 cebolletas en rodajas finas (20 g)
1 tallo de apio, cortado en rodajas finas con Cono #4
4 hojas de lechuga roja
6 cebolletas pequeñas enteras para adornar
6 cuñas de limón para adornar

Preparación :

1. En una cacerola a fuego medio combina las gambas, el agua, las rebanadas de limón (exprimido suavemente con los dedos) y la hoja de laurel y tapa. Cuando la Vapo-Valve™ haga clic, reduce el fuego a bajo y cocina durante 3 minutos.
2. Retira el limón y la hoja de laurel y enfría a temperatura ambiente.
3. Añade el vinagre, el eneldo, las cebolletas y el apio. Cubre y refrigera por lo menos 24 horas. Remueve al menos una vez.
4. Para servir, pon en un plato sobre las hojas de lechuga y adorna con las cebolletas enteras y las cuñas de limón.

Información nutricional por ración

Calorías: 70
Grasa Total: 1g
Grasa Saturada: 0g
Colesterol: 86mg
Sodio: 94mg
Carbohidratos: 19g
Fibra Dietética: 0g
Azúcar: 0g
Proteína: 12g