Ensaladilla de gambas



Consejo del chef

Servir la ensaladilla y decorar con un poco más de lactonesa, la yema de huevo picada, cebollino y una piparra. Acompañar con las tostas de pan.

Raciones para 5

- ❑ **4** Patatas
- ❑ **2** Zanahorias
- ❑ **300** Gamba blanca
- ❑ **3** Huevos
- ❑ **½** Limón
- ❑ Sal
- ❑ **½** Barra de pan
- ❑ Aceite de oliva
- ❑ **100** Leche
- ❑ **100** Aceite de girasol
- ❑ **100** Aceite de oliva
- ❑ **1 Cda** Vinagre de vino blanco
- ❑ **2 Cdas** Mayonesa
- ❑ La yema de un huevo
- ❑ Cebollino
- ❑ Pipparra

1. Colocar las patatas en la bandeja perforada enteras y sin pelar y cocinar con la función vapor 100% durante 20 minutos. Sacar la bandeja y añadir las zanahorias enteras peladas y los huevos. Llevar de nuevo al horno durante 15 minutos.

2. Pelar la patata y cortarla en cubos medianos. Cortar la zanahoria en cubos pequeños. Retirar la cáscara de los huevos y picarlos. Guardar una yema para decorar al final.

3. Añadir las gambas a una fuente y cocinar con la función 100% vapor durante 5 minutos. Dejar que se enfríen, pelarlas y trocearlas.

4. Preparar la lactonesa añadiendo todos los ingredientes a un vaso batidor. Mezclar la patata, la zanahoria, los huevos cocidos y las gambas en un bol. Añadir la lactonesa y una pizca de sal.

5. Para las tostas: Cortar el pan en rebanadas del tamaño que deseemos. Pincelar con aceite y colocar sobre la rejilla del horno. Hornear con la función grill con turbina hasta que se doren.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/ensaladilla-gambas/