



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

Piparra

- 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/>

COOKING
LOVERS 