



Consejo del chef

Decorar con hojas de cilantro, cacahuete picado y sésamo negro. Terminar aliñando con la vinagreta.

Raciones para 2

8 Gambones pelados
2 Rodajas de piña
2 Queso Halloumi
½ Mango
1 Pepino
1 Lechuga
Cilantro
Cacahuetes
Sésamo negro
2 **cdas** Aceite de sésamo
2 **cdas** Aceite de oliva
1 Zumo de lima
Sal
1 **cda** Miel de ágave
Copos de chile

- 1 Precalentar el Elite Grill de Teka en función carne y cocinar el halloumi con la tapa cerrada durante 2 minutos.
- 2 Abrir el Elite Grill totalmente, rociar con un poco de aceite de oliva una parte para cocinar los gambones y en la otra parte cocinar las rodajas de piña, sin aceite.
- 3 Para la vinagreta, mezclar todos los ingredientes y batir ligeramente para que quede bien integrado.
- 4 Montar la ensalada con una base de lechuga, láminas de pepino, tiras de mango, el halloumi, los gambones y la piña al grill.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/ensalada-de-gambas-y-pina-al-grill/>

