



## 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/>

