

Receta de Salpicón de Gambas y Plátano

20 Feb 2019



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica y atractiva receta de **Salpicón de Gambas y Plátano**, quedará un plato estupendo para poner como entrante a vuestros invitados y seguro que quedarán encantados.

Ingredientes

- Tortilla de maíz (una para dos personas)
- Gambas (16)
- Plátanos (uno)
- Aguacate (uno)
- Pimientos del piquillo (dos)
- Aceitunas negras sin hueso (cuatro)
- Tomate (uno escaldado)
- Pimiento amarillo (medio)
- Azúcar (15 grs)
- Vino tinto (200 ml)
- Vinagre de jerez
- Aceite de oliva
- Sal
- Perejil picado
- Pimentón dulce

Modo de Preparación

1. Cortar la tortilla en tiritas finas y ponerlas en la bandeja del horno, hornear a 180º unos diez minutos, sacar y reservar
2. Partir el plátano en daditos y ponerlo en un bol, regarlo con un chorrito de aceite y otro de vinagre
3. Añadir los pimientos del piquillo, el pimiento amarillo, el tomate y el aguacate todo bien troceado, incorporar las aceitunas picadas, una pizca de pimentón y un chorrito de vinagre, reservarlo
4. Poner a reducir el vino con azúcar en un cazo al fuego, reservarlo
5. Por otro lado preparar un aceite de pimentón, mezclando en un bol un poquito de pimentón dulce y un buen chorro de aceite de oliva, reservar
6. Pelar las gambas, ponerlas un poco de sal y asarlas en una sartén plancha
7. Colocar en el centro del plato el salpicón de verduras y poner encima las tiritas de tortilla y las gambas
8. Acompañar con el aceite de pimentón y la reducción de vino tinto y....buen provecho!!!