

Ensalada de Gambas Crujientes con Lentejas y Germinados

ELABORACIÓN

Pelar las gambas y triturar el pan de molde. Pasar las gambas por harina, el huevo y el pan. Reservar.

Escaldar los germinados de soja y enfriar en el acto. Cortar la remolacha en cubitos pequeños y dejar reposar en el aceite de oliva.

Freír las gambas (en pequeñas cantidades para que no se peguen) en aceite abundante, limpio y bien caliente. Reservar.

PRESENTACIÓN

Colocar 2 cucharadas soperas de lentejas en el centro del plato. Añadir los germinados de soja, colocar dos gambas entrelazadas, continuar con el resto de germinados y gambas en capas terminando con la alfalfa.

Alrededor de los platos colocar los cubitos de remolacha, regar con el aceite de oliva y salpicar con el jengibre y la salsa de soja.

INGREDIENTES

- Gambas 24 unid.
- Lentejas ya cocidas 200 grs.
- Germinados de Soja 1 bolsa
- Germinados de Alfafa 1 bolsa
- Germinados de Rusabi 1 bolsa
- Jengibre Fresco rallado 1 trocito
- Aceite de Oliva al gusto
- Remolacha cocida en cubitos pequeños 1 unid.
- Pan de Molde fresco 2 rebanadas
- Huevo batido 1 unid.
- Harina
- Sal y Pimienta

Tiempo de Elaboración: 30'



VICTOR SALVADOR MACIAS
Restaurante Chez Victor
SALAMANCA

