

Kiwis rellenos de ensalada de gambitas

Kiwis rellenos de ensalada de gambitas

Ingredientes

300 g de gambitas
1 diente de ajo
1 ramita de perejil
El zumo de medio limón
5 cucharadas de mayonesa
2 cucharadas de paprika
2 cucharadas de whisky
6 kiwis

Preparación de los Kiwis rellenos

Para hacer la salsa primero pelamos el ajo y lo picamos muy fino, también picamos el perejil y hacemos el zumo de limón. Después, en un cuenco ponemos la mayonesa, el ajo, el perejil, la paprika, el zumo de limón y el whisky; lo mezclamos todo muy bien, y reservamos.

Pelamos las gambitas y se las añadimos a la salsa para que se impregnen bien de sus sabores. Lo tendremos en el frigorífico durante 5 minutos.

Cortamos la parte superior de los kiwis y los vaciamos con cuidado, cortamos la pulpa en cuadritos pequeños. Finalmente, rellenamos los kiwis con la salsa y la pulpa troceada, y le añadimos por encima un poquito de paprika.

Esta receta de Kiwis rellenos es muy sana y fácil de preparar, aunque el sabor es espectacular. Un plato lleno de vitamina C que iluminará nuestra piel. ¡Riquísimo! Si te ha gustado este plato elaborado con fruta te recomendamos nuestras Cestitas de frutas del bosque.