

Waly



cazo medio litro de agua sal media tacita arroz escurridor 200 ars. gambas cocidas



2 yemas batidas aceite vinagre mostaza distribución de la mayonesa huevos duros tomate

Ensaladilla de gambas a la madrileña

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



Ración para 4 personas

RECETA

CAZO. - AGUA. - SAL. - ARROZ.—Cuando medio litro de agua puesta en un cazo al fuego con una cucharada de sal, rompa a hervir, le agregaremos media tacita de arroz que dejaremos en hervor unos 20 minutos. Después lo sacaremos a un escurridor y lo pasaremos por agua fría.

ENSALADERA. - GAMBAS COCIDAS.—Pondremos el arroz en una ensaladera y le mezclaremos 200 gramos de gambas cocidas y peladas, cortadas en trocitos.

HUEVOS. - MOSTAZA. - ACEITE. - SAL.—En un tazón grande, batiremos bien 2 yemas de huevo con una pizca de mostaza, mientras le echamos de vez en cuando un chorrito de aceite, hasta que la mayonesa coja cuerpo. Después le añadiremos media cucharilla rasa de sal y una cucharada de vinagre. Volveremos a batir y finalmente, con una cuchara de madera, esparciremos la mayonesa de modo que cubra el arroz de la ensaladera.

PRESENTACION. - HUEVOS DUROS.—Adornaremos la ensaladilla rodeándola con unas gambas, alternadas con trozos de huevo duro y tomates. - GAMBAS. rajas de tomate crudo. (Serán 3 huevos duros cortados en 4 trozos).

NOTA.—Se puede sustituir el arroz por 4 patatas cocidas con un poco de sal y cortadas en cuadritos, que mezclaríamos con las gambas.