

SECONDI PIATTI

# Camarones en escabeche, gamberi marinati serviti con l'avocado

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 4 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 NOTTE DI MARINATURA



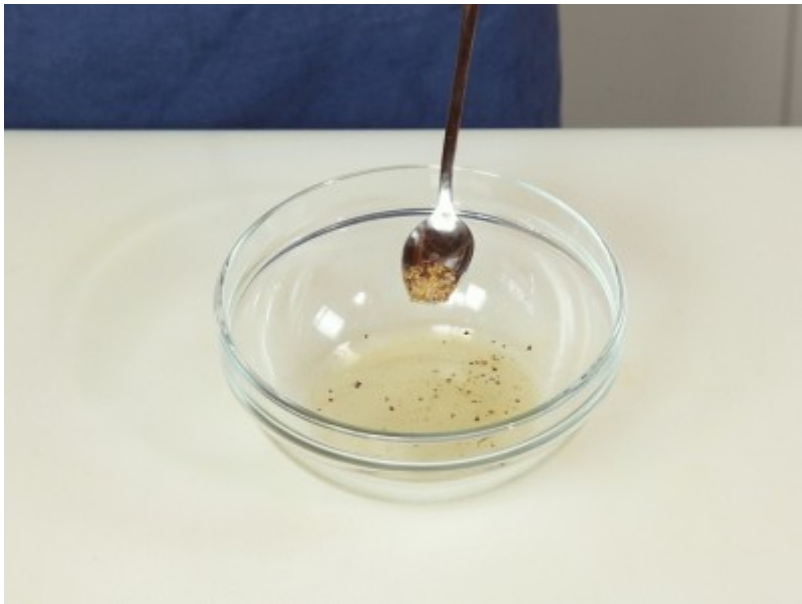
I camarones en escabeche ovvero dei meravigliosi gamberi marinati serviti su un avocado. Ricetta davvero golosissima!

## INGREDIENTI

GAMBERI sgusciati - 350 gr  
ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiaini da tavola  
SUCCO DI LIMONE 1,5 cucchiaini da tavola  
SALE 1 cucchiaino da tè  
MOSTARDA ¼ cucchiaini da tavola  
CIPOLLE piccola - 1  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3 cucchiaini da tavola  
PEPERONCINO IN POLVERE 1  
AVOCADO 2  
POMODORI 1  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 In una terrina miscelate il succo di limone, l'aceto, il sale, la mostarda, il pepe e mettete da parte.



- 2 Rosolate, in una padella con dell'olio caldo, l'aglio con metà della cipolla a disposizione poi unite i gamberi sgusciati lasciando solo la coda e lasciate cuocere 4-5 minuti.



- 3 Eliminate l'aglio e la cipolla e trasferite i gamberi dalla padella nella terrina insieme al composto precedentemente preparato.





4 Aggiungete nella terrina un po' d'olio di cottura, cospargete con la cipolla rimasta e con il peperoncino.





**5** Coprite con della pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per una notte.

Prima di servire togliete i gamberi dalla marinata, distribuiteli negli avocado tagliati a metà e condite con qualche cucchiaino del loro sugo e il pomodoro sminuzzato.

