

Pimientos del Piquillo con Setas, Gulas y Gambas

Esta es una receta muy sencilla y rápida de hacer, sirve como entrante para 6 en un día especial, ya que requiere una mínima preparación y queda de lujo. También como cena ligera para dos, ya que aporta muy pocas calorías y es altamente saciante.

INGREDIENTES:

- 150g Pimientos piquillo en conserva
- 250g Setas de cardo
- 2 dientes de ajo
- 100g Gambitas peladas
- 100g Gulas
- 2 Cucharadas Aceite de oliva

2 - 6
Raciones

Dietistas y Nutrición
DNP, S.L.
www.dietistasynutricion.com

ELABORACIÓN:

1. Pelar los ajos y picar lo más pequeño posible. Reservar
2. Limpiar las setas con un paño húmedo para retirar cualquier resto, trocear si son muy grandes.
3. En una sartén amplia (mejor de base gruesa), calentarla (sin aceite), añadir las setas y dejar que evaporen toda su agua.
4. Agregar los ajos picados y el aceite, dorar.
5. Adicionar los pimientos del piquillo, gambitas y gulas, saltear un par de minutos y servir.