

# Recetas

**EXKIMO**

Descubre las ventajas de cocinar con nuestras gambas peladas

Tel: +34 - 96 261 92 01  
e-mail: [info@inlet.es](mailto:info@inlet.es)  
[www.inlet.es](http://www.inlet.es)

## Ensalada de aguacate con gambas

**Ingredientes (para 4 personas):** 2 aguacates grandes y maduros, 250 grs de gambas Exkimo, 1 tomate, 1 huevo cocido, media cebolleta, 6 cucharadas de mayonesa, el zumo de media naranja, salsa Perrins, salsa tabasco, brandy, sal.

### Elaboración:

Descongelar las gambas en el frigorífico. Lavarlas y secarlas bien con papel de cocina. Reservar. Preparar una salsa rosa con la mayonesa, el zumo de naranja, un poco de salsa Perrins, unas gotas de salsa tabasco y un chorrito de brandy. Mezclar con cuidado y reservar en el frigorífico. Cortar con cuidado los aguacates a lo largo por la mitad. Retirar el hueso, sacar toda la pulpa y reservar la cáscara vacía. Picar finamente el resto de ingredientes, reservando algunas gambas enteras para decorar. Mezclar con la salsa rosa y la pulpa de aguacate y poner dentro de las cáscaras. Decorar con las gambas y un poco más de salsa que habremos guardado. Servir acompañado de mezcla de lechugas aliñada con sal y nuestra vinagreta favorita.



## Brocheta de gambas

**Ingredientes (para 4 personas):** 8 gambas Exkimo por persona (para 2 brochetas), el zumo de una naranja, cilantro (o perejil), menta, cayena, jengibre fresco (o molido), sal, pimienta, aceite de oliva.

### Elaboración:

Descongelar las gambas en el frigorífico. Lavarlas y secarlas bien con papel de cocina.

Preparar una marinada con el zumo de naranja, el cilantro y la menta bien picados, la cayena en trocitos, un poco de sal y pimienta y el jengibre recién rallado. Introducimos las gambas en este preparado y las dejamos reposar, tapadas y en el frigorífico, durante al menos 2 horas.

Insertamos las gambas en las brochetas y las asamos brevemente por cada lado en una plancha bien caliente con un poco de aceite.



© dulista - Fotolia.com



## Gambas al ajillo

**Ingredientes (para 4 personas):** 300 grs de gambas peladas Exkimo, 12 dientes de ajo, 1 guindilla seca, 16 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, sal.

### Elaboración:

Descongelar las gambas en el frigorífico. Lavar y secar bien con un paño o papel de cocina.

Calentar el aceite en una cazuela o sartén y añadir la guindilla cortada en trozos.

Pelar los ajos y cortarlos en rodajas. Añadir al aceite.

Cuando los ajos comiencen a dorarse, añadir las gambas y un poco de sal. Dejar cocer dos minutos y servir.