



TACOS DI GAMBERI

Dosi per
3

Preparazione
10 minuti

Cottura
5 minuti

Procedimento

Gamberoni

Mischiare insieme olio d'oliva, aglio, cumino, peperoncino, cipolla e sale. Aggiungere i gamberoni e mescolare bene assicurandosi che la marinatura copra bene i gamberoni. Coprire e mettere in frigo per almeno 20 minuti o fino a 24 ore.

Scaldare una pentola sul fuoco alto, aggiungere dell'olio d'oliva e i gamberoni, abbassare il fuoco (medio) e cuocere fino a quando saranno ben cotti, circa 5 minuti.

Spegnere e aggiungere del succo di lime.

Salsa di Avocado

Per preparare la salsa di avocado, unire l'avocado, il pomodoro, il jalapeno, sale, pepe, succo di lime, coriandolo e mettere da parte (è possibile anche congelarlo).

Unire panna acida con il coriandolo e il succo di lime, e mettere da parte.

Grigliare le tortillas fino a quando si saranno dorate (opzionale).

Ingredienti

Gamberoni piccanti:

20 gamberoni di medie dimensioni, pelati e puliti

1 1/2 cucchiaino di olio d'oliva

1 spicchio d'aglio schiacciato

1/2 cucchiaino di cumino macinato

1/2 cucchiaino di peperoncino in polvere

1/4 cucchiaino di cipolla in polvere

1/4 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di olio d'oliva

Una spruzzata di lime (opzionale)

Salsa di Avocado

1 pomodoro senza semi e tagliato a tocchi

1 avocado, pelato, senza semi e tagliato a tocchi

1 jalapeno, pelato e tritato

1/2 cucchiaino di sale

1/4 cucchiaino di pepe nero

1 cucchiaino di succo di lime

85g foglie di coriandolo tritate

6 tortilla piccole (anche tortilla di mais)

30g panna acida

30g coriandolo fresco, tritato finemente

1 cucchiaino di succo di lime fresco

Mettere un cucchiaino di salsa di avocado sulla tortilla, posizionarvi sopra 3 gamberoni e condire con la salsa alla panna acida. Servire con delle fettine di lime accanto.