

# Ensaladilla de espirales con gambas y salsa tártara

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 15 '
- 4

**Modo express**

1. Llene la cubeta con 2 litros de agua con sal y aceite y coloque, a continuación, los huevos. Con la tapa abierta, programe el menú Sofreír/Freír 30 minutos a 151 °C.
2. Cuando el agua hierva, espere 2 minutos, introduzca la pasta y cuézala según las instrucciones del fabricante.
3. Un minuto antes de sacar la pasta, añada las gambas peladas en la cubeta.
4. Cuando esté lista la pasta, cancele el programa y vierta el contenido de la cubeta sobre un escurridor, e inmediatamente refresque con agua fría, escurra todo y separe los huevos duros.
5. Pele los huevos duros.
6. Retire la primera capa y la parte de la raíz de la cebolleta, escurra las alcaparras y los pepinillos.
7. Coloque la cuchilla para picar en el Mixer, ponga la tapa y encienda a velocidad máxima.
8. Introduzca la cebolleta y deje que se pique, añada los pepinillos, huevos y alcaparras. Deje funcionando hasta que esté picado a su gusto.
9. Mezcle la picada con la mayonesa y, a continuación, con las gambas frías y escurridas. Para finalizar, añada la mezcla a la pasta y remueva todo antes de servir.