

Gambas gratinadas con mantequilla de pistacho

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 10 '
- 4

- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El pistacho es el fruto seco que contiene más cantidad de potasio.

Modo express

1. Deje templar la mantequilla a temperatura ambiente durante 15 minutos. Mézclela con los pistachos picados y disponga la pasta sobre un cuadrado de papel de film transparente. Haga un rollo estrecho y cierre las puntas como un caramelo, girando hasta formar una especie de salchicha. Deje enfriar en la nevera.

2. Mientras tanto, pele las gambas, vierta el aceite en la cubeta y programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 10 minutos. Cuando el aceite esté caliente, dore el ajo picado y luego añada las gambas; sazone y remueva suavemente hasta que estén hechas.
3. Sirva las gambas en una fuente, acompañadas del rollo de mantequilla (sin plástico) cortado en rodajas.