

Gambas en pasta filo, con salsa rosa



Tiempo de preparación: 25 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (4 personas)

- **Ingredientes**

- Ketchup de tomate 560g 80 gr
- Brandy 1 cucharadita
- Gambas limpias 20 (240 g)
- Mayonesa 80 g
- Pasta filo 2 hojas (80 gr)
- Salsa Worcester
- Zumo de media naranja

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Mezclar el **Ketchup Squeeze Pomi** y la mayonesa a partes iguales; condimentar con sal, pimienta, salsa Worcester, el zumo de media naranja y una cucharadita de brandy. Dejar reposar en el frigorífico.

Tomar las gambas limpias y envolverlas en pasta filo, cerrando los extremos con los dedos mojados.

Calentar en una sartén aceite de semillas para freír las gambas: freír 2 minutos por cada lado y escurrirlas bien en una hoja de papel amarillo. Servir las gambas con la salsa rosa.