



CEBICHE DE GAMBAS Y MELOCOTÓN LEONFORTE IGP

Categoría: Inicio **Tempo di preparazione:** 15 minutos **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porciones

- 2 melocotones amarillos de Leonforte IGP (si no puede encontrarlos utilice melocotones comunes)
- 12 gambas
- Aceite de oliva virgen extra AOVE q.s.
- Sal q.s.
- 2 limas (zumو)
- 1 cucharada de zumo de jengibre
- 1 ramita de cilantro fresco

Los melocotones de Leonforte IGP son fragantes y dulces: pruebenlos en esta receta con cebiche de gambas marinadas. Una combinación inesperada y deliciosa.

Dificultad: **fácil**

Costo: **medio**

Tiempo de preparación: **15 minutos**

Porciones: **4**

Preparación

Limpie las gambas, quitando también el intestino dorsal, píquelas finamente con un cuchillo, añádale la mitad del zumo de lima y cilantro. Introduzca la preparación en el frigorífico.

Pele los melocotones y córtelos en cubitos pequeños. En un bol sazone el melocotón con aceite de oliva y sal.

Agregue el zumo restante de lima y jengibre. Introduzca en el frigorífico.

Sirva su composición alternando estratos de melocotones y las gambas, termine el plato con un chorrito de aceite AOVE y hojas de cilantro. ¡Disfrute!

