

Manzanas rellenas de gambas

- 8 Manzanas verdes
- 1 Limón en zumo
- 250 g Gambas cocidas
- 1 Mango
- 1/2 Cebolla
- 200 g hojas de Espinacas
- Para la salsa:
- 200 ml mayonesa
- 2 cucharadas zumo de Lima o Limón
- 3 hojas de Menta
- 3 hojas de Cilantro
- 25 g Azúcar moreno
- sal
- Pimienta

Lavar y secar las manzanas con papel de cocina.

Con un cuchillo retirar la parte superior de la manzana, sacar el corazón y parte de la pulpa de forma que nos quede un molde.

Paso 2 Picar finamente la pulpa extraída de las manzanas.

Pelar y trocear las gambas.

Pelar y cortar en dados el mango.

Cortar en juliana la cebolla.

Lavar y centrifugar las espinacas.

Picar las hierbas aromáticas.

Paso 3 En un recipiente amplio mezclar la mayonesa con el zumo de lima, las hojas de menta y cilantro picadas, el azúcar e incorporar las gambas, la manzana, el mango y la cebolla.

Rellenar las manzanas con esta preparación y servir dos en cada plato sobre un lecho de espinacas.