



## Coctel de gamas con guacamole y chips de queso.

### Ingredientes:

- ½ Guindilla
- 1 dl de Aceite de oliva
- 400g de camarón o gambas
- Queso parmesano o parmigiano reggiano.
- Sal marina
- Pimienta molida
- Guacamole Lidl de Bonnysa.
- Hojas de rúcula

### Preparación:

Calentamos la sartén. Rallamos el queso en un recipiente, después lo echaremos en la sartén. Esperaremos a que se doren con el fuego medio-alto. Cuando los bordes empiecen a estar dorados, apagaremos el fuego, con mucho cuidado lo vamos retirando con unas pinzas.

Retíralo y ponlo sobre otro utensilio para que se seque un poco antes de añadirlo al plato o bandeja con el resto de los chips y así evitaremos que se peguen.

Hierve las guindillas en aceite y apártalas. Cuece los camarones agua hirviendo templada con la sal y pimienta molida durante 5 minutos.

Retíralo, déjalo enfriar y, seguidamente pela los camarones, dejando la cola.

Distribuye el guacamole Bonnysa de Lidl por los recipientes y añade el camarón pelado, la rúcula y las chips.

¡Riquísimo!