



Gambas rebozadas en sésamo



- gambas
- semillas de sésamo
- miel
- espuma de jamón

Ingredientes

Para 4 personas

preparación

Cocer las gambas en agua hirviendo sin que queden muy hechas, remojar con agua y hielo para parar la cocción.

Pelamos las gambas y las atravesamos con una brocheta de madera. Las rebozamos bien por las semillas de sésamo y la doramos en la plancha.

emplatamos

Disponemos unas gotitas de miel por encima y las servimos en un vaso de cupito largo con un poco de espuma de jamón en el fondo.

