

TIMBAL DE BETARRAGA Y CAMARONES APANADOS



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	299 Kcal
Proteínas:	22.6 g
Grasa Total:	16.0 g
Colesterol:	17.6 mg
H. de Carbono:	16.2 g
Fibra Dietética:	1,4 g
Sodio:	678 mg

Ingredientes

- 1 Paquete de betarragas cocidas y frías (4 a 5 unidades)
- 1 Tarro de crema SVELTY® (157 g)
- 400 g de Camarones ecuatorianos
- 1 Sobre de base para escalopas MAGGI®
- 1 Paquete de lechuga hidropónica
- Aceite para freír
- Sal y pimienta a gusto

Preparación

1.- Ralla las betarragas por la parte gruesa del rallador y déjalas en un bowl, añade la crema SVELTY® y condimenta con sal y pimienta a gusto. Revuelve y dispone la preparación en moldes cilíndricos o dale forma con algún molde con el objetivo de sostener la preparación.

2.- Por otro lado, pasa los camarones por la base para escalopas MAGGI® con el cuidado que queden bien impregnados, si es necesario hazlo más de una vez. Luego, fríelos en abundante aceite caliente durante unos segundos hasta dorarlos por todos sus lados. Retíralos del aceite y déjalos sobre un papel absorbente y reposa durante unos minutos.

3.- Lava la lechuga y córtala en pequeños buquet o ramitos, acomódalas en un plato y en uno de los costados deja un molde de betarraga cremoso, acompaña con los camarones apanados y vierte en los bordes un toque de aceite de oliva y sirve de inmediato.