



Receta

Ingredientes

- 1 bolsa de ensaladilla Trevijano
- 6 rebanadas de pan de molde
- 1 paquete de "no gambas" de @isauki_foods

Para la veganesa de curry:

- 250 ml de aceite de girasol
- 125 ml de bebida de soja
- 2 cucharaditas de zumo de limón
- 1 cdta de curry
- 1 pizca sal (opcional)



Ensaladilla Rusa

Preparación

1 – Para la veganesa trituramos en el vaso de la batidora todos los ingredientes: el aceite de girasol, la bebida vegetal, el limón, la sal y el curry, y reservamos.

2 – En una cazuela con abundante agua hirviendo y sal, añadimos las verduras de la ensaladilla Trevijano y las dejamos cocer a fuego fuerte 15 minutos. Escurrimos bien, dejamos enfriar.

3 – Cocinamos las "no gambas" de @isauki_foods en la sartén con 1 cdta de aceite de oliva durante 5 minutos.

4 – Por último, mezclamos la ensaladilla con las "no gambas" y con la veganesa de curry. Extendemos esta mezcla como relleno de los sandwiches y mantenemos refrigerados hasta el momento de consumir. ¡Deliciosos, veraniegos y veganos!



Información nutricional	ración 100 g.
Valor energético	1669 kJ 403 kcal
Grasas (g)	35
de las cuales Saturadas (g)	3,6
Hidratos de carbono (g)	22
Fibra alimentaria (g)	5,7
Proteínas (g)	4,4
Sal (g)	0,9