



# wrap de gambas

## ingredientes

- 400 g de salmón muy fresco
- 1 ¼ de repollo
- ¼ de aguacate
- 1 mango
- 1 yogur griego
- 4 cucharadas de nata espesa
- El zumo y la ralladura de una lima
- Pimienta de cayena o tabasco (opcional)
- 1 paquete de pan de wraps o de pan de pita
- Medio kilo de gambas o langostinos
- 1 clara de huevo
- La miga de 5 rebanadas de pan de molde
- 1 diente de ajo
- Perejil fresco

**RECETA PARA: 8 PERSONAS**

**LISTO EN: 45 MINUTOS**

**NIVEL: BAJO**

**IDEAL PARA: CENAR**

## manos a la obra

- Para la salsa, mezclar el yogur, la nata espesa, el zumo y ralladura de lima. Salpimentar y añadir picante si se desea.
- Picar el repollo en tiras muy finas. Pelar y cortar el mango y el aguacate en cubitos pequeños. Mezclar todos los ingredientes con ¼ parte de la salsa, rectificar la sazón de sal y dejar macerar al frío.
- Triturar la mitad de las gambas con el pan. Añadir la clara de huevo y proseguir triturando hasta conseguir una pasta. Incorporar el resto de las gambas picadas a cuchillo con el diente de ajo picado y el perejil. Si quedara muy espeso, aligerar con un poco de salsa de yogur.
- En una sartén caliente echar cucharadas de masa de gambas y dejar que cuajen formando tortitas. Darles la vuelta a media cocción.
- Una vez hechas, disponer cada tortita de gamba sobre un wrap, cubrir con la ensalada de col, enrollar y servir.