



INGREDIENTES:

- 600 gramos de gambas
- 50 gramos de apio (la parte blanca)
- 150 gramos de hinojo
- 1 manzana verde
- 1 cogollo de lechuga
- 40 gramos de aceite de oliva virgen extra
- 1 limón
- sal
- 400 gramos de agua

PREPARACIÓN:

1. Lave y pele las gambas y colóquelas en el cestillo.
 2. Eche el agua en el vaso con unas gotas de limón y sal. Caliente programando **6 minutos, temperatura 100 grados, velocidad 1**.
 3. Acabado el tiempo, introduzca el cestillo con las gambas y programe **3 minutos, temperatura 100 grados, velocidad 1**.
- Saque las gambas, deje enfriar y reserve.
4. Corte en tacos la manzana verde, en tiras el apio y en juliana el hinojo y reserve.
 5. Prepare la vinagreta en el vaso: eche el aceite y el jugo del limón y emulsione programando **10 segundos, velocidad 4**.
 6. En un cuenco, mezcle las gambas, el hinojo cortado, los taquitos de manzana y el apio.

Aderece con la vinagreta y remueva delicadamente.

7. Coloque en un plato dos hojas de lechuga como base, ponga en el centro dos cucharadas de la ensalada de gambas aderezada con la vinagreta