



# Tacos de cogollos de lechuga con gambas al ajillo y pico de gallo de mango

Sin Gluten

## Ingredientes 2-4 personas

### **Para la base**

6 Hojas de Cogollos de lechuga

### **Para las gambas**

Aceite de oliva virgen extra

1 Diente de ajo

1 Guindilla o cayena

150 g de Gambas

### **Para el pico de gallo**

Medio pimiento verde italiano

¼ de Cebolla morada o cebolleta

1 Tomate grande

Mango al gusto

Aceite de oliva virgen extra

Zumo de 1 lima

Salsa de Tabasco

Cilantro  
Sal  
Pimienta

## Ingredientes 6-10 personas

### **Para la base**

18 Hojas de Cogollos de lechuga

### **Para las gambas**

Aceite de oliva virgen extra  
3 Dientes de ajo  
3 Guindillas o cayenas  
450g de Gambas

### **Para el pico de gallo**

1 Pimiento verde y medio  
3/4 de Cebolla morada o cebolleta  
3 Tomates grandes  
Mango al gusto  
Aceite  
Zumo de 3 limas  
Salsa de tabasco  
Cilantro  
Sal  
Pimienta

## Ingredientes 12-16 personas

### **Para la base**

30 Hojas de Cogollos de lechuga

### **Para las gambas**

Aceite de oliva virgen extra  
5 Dientes de ajo  
5 Guindillas  
750g de Gambas

### **Para el pico de gallo**

2 Pimientos verdes y medio  
1 Cebolla morada y media (o cebolleta)  
5 Tomates grandes  
Mango al gusto  
Aceite de oliva  
Zumo de 5 limas  
Tabasco  
Cilantro

Sal  
Pimienta

## Preparación

En una sartén, ponemos un poco de aceite y doramos el diente de ajo picado con la guindilla. Cuando el ajo empiece a coger color, añadimos las gambas y las cocinamos hasta que tengan un tono rosado. El tiempo variará en función del tamaño de las gambas. Retiramos y reservamos. Mientras se atemperan las gambas, preparamos el pico de gallo. Picamos el pimiento, la cebolla, el tomate y el mango en dados pequeños, y lo mezclamos todo en un bol con una cantidad generosa de aceite de oliva, zumo de lima, tabasco, cilantro picado, sal y pimienta al gusto. Lavamos las hojas de cogollos de lechuga y servimos las gambas con el pico de gallo sobre ellas.

## Notas

Para aportar un toque crujiente al plato, podemos añadir unos kikos troceados por encima. Hay que retirar la guindilla cuando terminemos de cocinar las gambas para que el plato no pique demasiado. Si sobra pico de gallo, lo podemos guardar en un frasco de cristal en la nevera y servirlo con cualquier legumbre cocida o unos nachos.