Закуска "Для королей"

Что нужно:

- королевские креветки - 15 шт;
- бекон (можно взять и сало) - 200 г;
- сок 1 апельсина (или грейпфрута);
- руккола - 1 пучок;
- помидоры черри (для украшения) - 8 шт;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

...

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Отвариваем королевские креветки в подсоленной воде буквально 1-2 минуты, затем чистим.
3. В нашем случае мы взяли грейпфрут. Извлекаем из него мякоть, очищая от плёнок и косточек.
4. Разогреваем сковородку. Закладываем половину мякоти грейпфрута и томим в ней наши креветки, слегка посолив и поперчив, пару минут.
5. Выкладываем на блюдо рукколу, сверху вторую половину мякоти грейпфрута.
6. Нарезаем бекон (или сало) очень тоненько.
7. Заворачиваем креветку в бекон и нанизываем на шпажку. На каждой шпажке должно получиться по две такие креветки.
8. Выкладываем их на блюдо с рукколой и раскладываем помидорки черри для красоты и яркости.