

GAMBAS a la SIDRA

INGREDIENTES

- 500 gr de gambas peladas
- 6 - 8 dientes de ajo
- 200 ml de sidra
- aceite de oliva
- perejil
- sal



ELABORACIÓN

- En una cazuela de barro poner un poco de aceite y calentar a fuego medio.
- Picar los dientes de ajo y el perejil muy menudos.
- Sofreír y dorar los ajos en el aceite de 3 a 5 minutos.
- Salar las gambas. Reservar.
- Cuando este casi dorados añadir (echar) las gambas.
- Dejar el fuego a temperatura media.
- Echar el perejil bien picado. Remover un poco.
- Mantener al fuego para mezclar los sabores y las gambas soltar un poco de agua.
- En ese momento echar la sidra.
- Subir el fuego para que se evapore el alcohol.
- Reducir unos 3 minutos. Remover de nuevo.
- Retirar la cazuela de barro del fuego.
- Listas las gambas para servir. Servir a continuación muy caliente.
- Presentarlas en la cazuela de barro.

GAMBAS



por...
Antonio Jca