

Será por recetas



Gambas al cava

Mariscos, Entrantes, Recetas para navidad

 6 Personas

 20 Minutos

 Muy Fácil

 Enviada el 31/10/2012

Ingredientes

- 1 kilo de gambas
- 1 vaso de cava
- 1 vaso de agua que le falten dos dedos de nata liquida
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharada de mantequilla
- Sal
- Pimienta blanca

Elaboración

Primero poner una olla al fuego con agua y sal y cocer las gambas durante 5 minutos, apartar y limpiarlas, y colocar en una fuente, mientras tanto, hacer la salsa poniendo un cazo al fuego con el cava, y la mantequilla, dejar que se derrita y salpimentar.

En un recipiente batir la nata con las yemas e incorporar al cava, que se habrán apartado del fuego, poco a poco e ir removiendo continuamente para que las yemas no se cuajen, ya bien incorporadas volver a poner al fuego y dejar que la salsa espese.

Entonces colocar las gambas en cuencos individuales o en una fuente y regar con la salsa al cava, servir inmediatamente.



Autor receta de Gambas al cava

Esencial

 47 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 28/06/2012