

# Será por recetas



## Gambas con bacalao y setas al cava

Mariscos, Recetas para navidad



4 Personas



15 Minutos



Muy Fácil



Enviada el 07/11/2012

### Ingredientes

- 500 g de gambas frescas
- 400 g de setas variadas
- 150 g de moyas de bacalao desaladas
- 1 copa de cava
- Aceite de oliva virgen
- 2 cucharadas
- Pimienta molida

### Elaboración

Poner el bacalao a remojo durante la noche, cambiando el agua alguna vez antes utilizarlo.

Limpiar bien las gambas, quitándoles las antenas y la cabeza, lavar el bacalao y escurrirlo bien.

Poner al fuego una cazuela de barro con el aceite de oliva, rehogar las moyas de bacalao y añadir las setas. Dejar cocer durante 10 minutos.

Ahora incorporar las gambas, dar unas vueltas y verter por encima el cava, añadir un poco de pimienta molida y dejar hacer a fuego fuerte durante 5 minutos. Una vez pasado este tiempo estarán listas para servir.



Autor receta de Gambas con bacalao y setas al cava

RaspBerry



Valoración 4/5



52 Recetas publicadas



Miembro desde 03/04/2012