

Será por recetas



Gambas con espárragos

Tapas y Pinchos

 4 Personas

 40 Minutos

 Media

 Enviada el 15/05/2012

Ingredientes

- 400 g de espárragos trigueros
- 200 ml de caldo de ave
- 12 gambas grandes
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de zumo de limón
- Sal
- Pimienta
- 1 cucharada de perejil picado
- ½ cucharada de tomillo
- 1 tomate
- 2 o 3 champiñones

Elaboración

Primero quitar el extremo leñoso de los espárragos, lavarlos y contarles las puntas. Hervir el caldo de ave con 100 ml de agua, echar los espárragos y cocerlos 5 minutos, tapados, sin que se ablanden mucho.

Retirar los espárragos de la cazuela y cocer las gambas 2 minutos en el caldo. Sacarlas, dejarlas enfriar y pelarlas. Batir el aceite con el limón, la sal y pimienta y agregar las hierbas. Verter la vinagreta sobre los espárragos y las gambas y dejarlos marinar en la nevera tapado durante 2 horas.

Escaldar los tomates con agua hirviendo durante unos segundos y a continuación, pelarlos, partarlos por la mitad, quitarle las pepitas y cortarlos en cuadraditos. Limpiar los champiñones y cortarlos en láminas.

Poner las gambas con los espárragos de forma decorativa y echar por encima el tomate cortado y las laminas de champiñones. Verter toda la vinagreta y servirlo a temperatura ambiente.



Autor receta de Gambas con espárragos

Vicente Martí

 54 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 29/02/2012