

Será por recetas



Gambas a las hierbas

Mariscos, Recetas para navidad, Recetas fáciles

 4 Personas

 40 Minutos

 Fácil

 Enviada el 15/06/2012

Ingredientes

- 800 g de gambas peladas y crudas
- 2 dientes de ajo
- ½ manojo de perejil liso
- 2 ramas de romero
- 2 ramas de orégano
- 2 ramas de tomillo
- 50 g de mantequilla
- 3 cucharadas soperas de coñac
- Sal
- Pimienta
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cucharada sopera de harina

Elaboración

Primero eliminar el intestino que se encuentra en la espalda de las gambas. Lavar y secar con cuidado. Pelar el ajo y machacar. Lavar y secar con cuidado. Pelar el ajo y machacar.

A continuación lavar las hierbas, secar, quitar los tallos y picar las hojas bien menudas. Mezclar las hierbas con la mantequilla, el ajo y el coñac y salpimentar la mezcla. En una sartén se calienta el aceite de oliva y freír las gambas por los dos lados hasta que estén rosadas.

Espolvorear un poco de harina sobre las gambas. Incorporar la mantequilla con las hierbas rebozando las gambas hasta que queden cubiertas con la mezcla y servir al moment.



Autor receta de Gambas a las hierbas

MasterCook

 40 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 15/06/2012