

## Puerros asados con gambas y guindilla



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 6 puerros
- 300 g de gambas cocidas
- 2 ajos
- 1 guindilla
- 1 dl de vino blanco
- 1 dl de nata líquida
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

**Preparación:**

## **Paso 1**

**Precaentar el horno 180° C. Lavar, limpiar y pelar los puerros. Cortarlos en trozos y ponerlos en una bandeja con un chorro de aceite por encima. Meter al horno y dejar asándose 20 minutos o hasta que los puerros estén tiernos y empiecen a coger algo de color. Retirar del horno y reservar. Desglasar la bandeja del horno con el vino blanco. Recuperar los jugos resultantes y colarlos. Mezclar estos jugos con la nata. Añadir sal y pimienta y batir hasta obtener una mezcla homogénea. Poner una sartén al fuego con 3 cucharadas de aceite de oliva. Añadir los ajos, las gambas peladas y unos aros de guindillas. Mantener al fuego 3 min y retirar. Montar el plato poniendo la salsa caliente, encima los puerros y las gambas. Servir.**