

gambas cocidas en su punto exacto



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** mariajo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Tapa

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

El truco de esta receta:

esta receta sirve para
gambas, camarones, langostinos, gambones, etc

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1/2k gambas blancas
- agua
- sal
- una oja de laurel

Preparación:

Paso 1

ponemos a hervir una holla con agua, el laurel y un buen puñado de sal cuando empieza a hervir añadimos las gambas a fuego fuerte, cuando vuelva a romper a hervir las sacamos del fuego y las escurrimos, después las ponemos en una bolsa a la que le haremos abujeros para que salga el vapor, cerramos la bolsa y la metemos en la nevera hasta que estén totalmente frías esto último es para que se pelen sin problemas.