gambas cocidas en su punto exacto

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

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** mailo

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,despues 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 esten totalmente frias esto ultimo es para que se pelen sin problemas.