

# GAMBAS AL CAVA



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

**Creador:** rosa marcos rom **Recetizador:** Pilar Sierra



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

PERO QUE FACIL DE HACER ESTA RECETA Y QUEDAS MUY BIEN  
SI VIENE INVITADOS HA CASA PROBARLO HACERLO Y VEREIS

## Ingredientes para 6 personas :

- 1 KLO de GAMBAS
- 100 ALMEDRAS
- 100 AVELLANA
- 2 AJOS
- 1 CUCHARADA de HARINA
- 1 BOTELLA MARCA LA QUE GUSTE de CAVA
- 1/2 VASO de ACEITE
- SAL,PIMIENTA

## Preparación:

## **Paso 1**

EL PRIMER PASO LIMPIAMOS LAS GAMBAS LE HE QUITADO LOS BIGOTES Y LOS OJOS PARA MI GUSTO PERO EL QUE LE GUSTE TODO LO DEJA Y LO COCINA ENTERAS A CONTINUACION TRITURAMOS LOS INGREDIENTES, LAS AVELLANAS, ALMEDRAS LOS AJOS, PONEMOS LA HARINA Y EL ACEITE Y TRITURAMOS COGEMOS UNA CACEROLA Y PONEMOS ACEITE Y AÑADIMOS LAS GAMBAS Y LA MEZCLA QU HEMOS HECHO , SAL Y PIMIENTA Y AÑADIMOS EL CAVA ENTERO Y LO DEJAMOS COCER HASTA QUE SE CONSUMA Y DEJE UNA SALSA QUE VEAMOS QUE ESTE A GUSTO Y SERVIMOS