GAMBAS AL CAVA

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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** Magali Vázquez



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 YPIMIENTA Y ÑADIMOS EL CAVA ENTERO Y LO DEJAMOS COCER HASTA QUE SE CONSUMA Y DEJE UNA SALSA QUE VEAMOS QUE ESTE A GUSTO Y SERVIMOS