

ALCACHOFAS CON GAMBAS



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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** Tere



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

LE PODEIS PONER CUANDO HAGAIS
LAS GAMBAS UN CHORRITO DE VINO Y
QUE EVAPORE

Descripción:

ES UNA RECETA QUE SE PUEDE HACER MUY FACIL Y AHORA HAY
QUE APROVECHAR LAS ALCACHOFAS DE VERANO TAMBIEN ES
UNA RECETA QUE HE PUESTO UN POCO DE INVENCION

Ingredientes para 2 personas :

- 2 ALCACHOFAS
- 150 GRAMOS de GAMBAS COCIDAS
- 1 DIENTE de AJO
- sal,aceite
- 2 AJOS
- - 1/2 limón

Preparación:

Paso 1

PRIMERO COGEMOS LAS ALCACHOFAS Y LAS LIMPIAMOS Y LAS PONEMOS EN AGUA FRIA CON EL ZUMO DE LIMON SEGUNDO HACEMOS EN UNA CACEROLA LAS ALCACHOFAS Y RESEVAMOS Y CON EL JUGO DEL ACEITE AÑADIMOS LAS GAMBAS PELADAS Y LAS HACEMOS UN POCO DE SAL Y AÑADIMOS EL AJO Y TERMINAMOS HACERLAS Y COMO FINAL PONEMOS LAS ALCACHOFAS UNOS MINUTOS Y SERVIMOS