

# ALCACHOFAS CON GAMBAS



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

**Creador:** rosa marcos rom **Recetizador:** Señor Raposo



**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**