

GAMBAS A LA FLAMENCA



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

Creador: Alegna

Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Ingredientes para 4 personas :

- - 1 k de gambas
- - 1 vaso de vino blanco
- - 100 ml de coñac
- - Una cebolla mediana
- - Un diente de ajo picado
- - 3 cucharadas de perejil picado
- - Una cucharadita de pimentón
- - Un pellizco de pimienta y sal

Preparación:

Paso 1

Se pelan las gambas, dejando las colas enteras. Se pica muy menuda la cebolla. En una sartén se pone a calentar el aceite y se pone la cebolla a refreír hasta que esté transparente. Se le añade el ajo picado. Cuando empieza a dorar la cebolla se le añade el tomate pelado, quitadas las simientes y cortado en trocitos. Se refrie todo durante unos 10 minutos más a fuego lento y se reserva.

Paso 2

En una sartén amplia se pone el coñac a calentar. Se prende fuego y se echan las gambas para que se flambeen. Se les añade la salsa reservada. Se sala ligeramente. Se salte a todo durante 10 minutos, hasta que las gambas se pongan blancas y se vean cocidas. Se sirven en 4 platitos de porcelana o de barro previamente calentados.