gnocchi con gambas y soja

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

Creador: Violeta Lopez R

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Si no hay espárragos de temporada se puede sustituir por bastoncitos de zanahoria

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 bandeja de gnocchis frescos Buittoni
- 1 manojo de espárragos
- 2 puerro
- 1/4 kg de colas de gambas
- 1 copita de jerez dulce
- 3 cucharadas de salsa de soja Heinz
- 1 cucharada de harina de maiz
- 1 cucharada de azúcar
- 1 diente de ajo
- 1 cubito de caldo

Preparación:

Paso 1

Sazonar las gambas con sal, freirlas en un poco de aceite y reservar el aceite de freirlas. Cortar la parte tierna de los espárragos en trocitos y cocerlos en agua con sal durante 5 minutos. cortar también la parte blanca de los puerros en trozos al biés y refreirlos en el aceite de freir las gambas. cuando estén blandos, agregar los espárragos y las gambas peladas. rehogar el ajo picado en un poco de aceite; añadir el azúcar, y cuando esté dorado, añadir el jerez, la salsa de soja, la harina de maiz y el cubito disuelyo en 200ml de agua (1 vaso) de agua caliente, cocerto duarante unos minutos, removiendo constantemente hasta obtener una salsa homogénea. Cocer los gnocchis en agua tal como indique el envase, escurrirlos y mezclarlos a la salsa, las versuras y las gambas. Servir muy caliente.