



Crema de gambas Navideña




Categoría
Sopas


Tempo de preparación
Médio


Dificuldade
Fácil


Custo
Seleccione


Com quem?
Con la familia


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 1dl Gallo Aceite de Oliva
Nuevo 2019-2020

- 500g Gambas
- 50g Pulpa de tomate
- 20g Harina de trigo
- 100g Mezcla de cebolla, zanahoria, puerro
- 50ml Brandi o coñac
- 100ml Nata líquida
- 1,2L Agua

Modo de preparación

1

Pelar las gambas, guardar las gambas peladas, las cabezas y las cáscaras.

2

Calentar 25 ml de Aceite de Oliva Nuevo 2019-2020, freír las cabezas y las cáscaras, añadir la mezcla de verduras cortadas en pedacitos pequeños.

3

Freír hasta que esté crujiente, flambear con el brandi y a continuación añadir la harina y la pulpa de tomate.

4

Añadir el agua y dejar hervir unos 30 minutos.

5

Condimentar con sal. Pasar por el chino guardando la crema de gambas.

6

Freír las gambas peladas en Aceite de Oliva Nuevo 2019-2020.

7

Servir en un plato soper, colocando en el centro las gambas fritas.

8

Echar alrededor unas gotas del Aceite de Oliva Nuevo 2019-2020 que ha quedado al freír las gambas y un chorrito de nata líquida. Servir muy caliente.

Produtos utilizados



*Aceite de Oliva Nuevo
2019-2020*

Veja também

 Sopas  Médio  Fácil

Gaspacho de meloa e feta

 Sopas  Médio  Fácil

Creme de legumes e frango com massinha

 Sopas  Médio  Fácil

Gaspacho alentejano com queijo atabafado

 Sopas  Rápido  Fácil

Puré de beterraba e castanha

 Sopas  Rápido  Fácil

Sopa Glória



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide