

Receta de Crema De Gambas En Microondas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, como ya sabemos hoy es una fecha especial 11-11-11, así que yo también os dejo una receta un poco especial, se trata de una Crema de gambas de fácil preparación y de sabor exquisito.

Ingredientes

- Gambas peladas (300grs.)
- Mantequilla (40grs.)
- Vino blanco (un decilitro= 8 cucharadas soperas)
- Harina (50grs.)
- Nata líquida (un decilitro= 8 cucharadas soperas)
- Caldo de pescado (1 litro)
- Pimienta blanca y sal

Modo de Preparación

1. Poner un poco de agua a calentar en un bol de cristal y echar las gambas a cocer durante dos o tres minutos con un poco de sal
2. Retirar y guardar el caldo y las gambas por separado
3. En una fuente honda, poner la mantequilla, la harina disuelta en el vino blanco, y el caldo de cocer las gambas, tapar y meter al microondas unos cinco minutos
4. Sacar del micro, echar un poco de sal y pimienta blanca, remover y volver a cocer otros cuatro minutos
5. Dejarlo reposar y ajustar la sal
6. Añadir la nata líquida y las gambas enteras o trituradas, según vuestro gusto
7. Espolvorear con perejil picado, la crema se puede tomar fría o caliente