

Gambas de Huelva cocidas

Gambas blancas de Huelva cocidas, no todo lo que se vende es de Huelva solo las que son pescadas entre el Golfo de Cádiz y Doñana son las auténticas.

Todo es gamba blanca pero la diferencia es la alimentación que tienen en la zona Española o la Africana, esto a simple vista es difícil de ver pero teniendo en cuenta que aquí es obligatorio el identificar la zona de donde proceden lo tendremos más sencillo, FAO 27-34 es la numeración para el marisco que se captura en la zona del Golfo de Cádiz y la FAO 47 o 51 es de marisco procedente de África.

Otra diferencia es el trato que se le da, las Españolas se cuidan con mucho más esmero que las Africanas que se cargan a paladas y son sometidas a un proceso de semi congelación para enviarlas y que se conserven.

Ambas están buenas pero las del Golfo de Cádiz, llamadas de Huelva son superiores, de ahí su diferencia de precio. No solo el tamaño hace que aumenten de precio sino también y mas importante, su zona de captura.

ingredientes

- 1 kg de Gamba Blanca de Huelva
- Hielo
- Agua
- Sal

elaboración Gambas blancas de Huelva Cocidas

La preparación es muy simple, en una olla pondremos suficiente agua para que cuando las metamos queden cubiertas, sal al

gusto. Cuando el agua comience a hervir pondremos nuestras gambas blancas de Huelva y cuando vuelva a hervir las sacamos y las metemos en agua con hielo para cortar la cocción.

Cuando estén frías las pasamos a una fuente y las metemos en la nevera tapadas con un trapo húmedo hasta la hora de comerlas, justo antes de servir les pondremos un poco de sal gorda.

Ya tendremos nuestras Gambas blancas de Huelva cocidas.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.