

Gambones al Vino con Salsa de Ostras

Gambones al Vino con Salsa de Ostras, otra de las muchas receta de estos crustáceos pero con un toque de cocina asiática.

ingredientes

- 12 Gambones del Nº 1
- 3 dientes de Ajo
- 1 Guindilla
- 1 cucharadita de Pimentón Agridulce
- 1/2 vaso de Vino Blanco
- 1/4 de copa de Brandy
- 3 cucharadas de Salsa de Ostras
- 1 Limón
- Aceite de Oliva Virgen
- Sal

elaboración Gambones al vino con Salsa de Ostras

Nosotros hemos partido de unos gambones congelados, aquí en Galicia este tipo de marisco no es fácil encontrarlo fresco.

En una sartén pondremos un poco de aceite de oliva virgen, los dientes de ajo cortados en láminas y la guindilla, cuando los ajos comiencen a dorarse incorporamos los gambones y salamos, estos no tardarán mucho en hacerse.

Los dejaremos a fuego medio durante dos minutos, echamos el brandy, flambeamos y les ponemos el pimentón agridulce, removemos bien y los dejaremos otros dos minutos.

En otra sartén habremos puesto, el zumo del limón, el vino y las cucharadas de salsa de ostra, dejaremos reducir hasta que la salsa sea como un caramelo.

Sacamos los gambones y los pondremos en una fuente y por encima los regamos con el caramelo que hemos hecho con el vino y la salsa de ostra.

Ya tendremos listos los gambones al vino con salsa de ostras. La salsa de ostra les da un toque diferente.

BLOG COCINICAS.ES – MIS APUNTES DE COCINA

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