

Gambas a la Cerveza con Salsa Romesco



Sirve:

6 raciones

Pieza:

3 Qt./2.8 L Sauce Pan with Cover
medium mixing bowl
Cookie Sheet (12 ½ x 15 ½)

Valora: ★★★★★

Contribuido por:

Chef Sergio Corbia

[Agregar un Comentario](#)

Gambas

12 onzas de
cerveza
(355
ml)

2 libras de
espinacas, lavadas
(907
g)

2 libras de
gambas medianas crudas, peladas y desvenadas
(907
g)

1 pizca de sal
1 pizca de

pimienta negra

12 cebolletas, picadas

1 cucharaditas de
perejil fresco, picado

(1
g)

1 cucharadita de
tomillo

(1
g)

Salsa Romesco

2
pimientos rojos, sin semillas, cortados por la mitad 2 - 3
1

dientes de ajo, picados con Cono #1 6
½

cucharadita de pimentón ahumado (2 g) tomates enteros 1
2

tazas de almendras, tostadas (69 g) ½
1

cucharadas de vinagre de jerez (15 ml) ¼

cucharaditas de sal (12 g) taza de pan rallado (54 g)

cucharadita de chili en polvo (2 g) **Preparación :**

taza de aceite de oliva extra virgen (50 ml) Pon la cerveza en la olla 3 Qt./2.8 l. Tapa y pon a

- fuego medio.
2. Cuando la Vapo-Valve™ haga clic, pon las espinacas en la cesta culinaria y mete la cesta en la olla. Reduce el fuego a medio-bajo y cocina aproximadamente 3 minutos, hasta que estén tiernas. Saca la cesta, escurre en el fregadero y pon en un bol mediano. Mantén el agua caliente.
3. Sazona las gambas con sal y pimienta y ponlas en la cesta culinaria.
4. Pon las cebolletas y las espinacas encima de las gambas. Mete la cesta culinaria en la olla y tapa. Cuando la Vapo-Valve™ haga clic, reduce el fuego a bajo. Remueve las gambas para una cocción uniforme y cocina hasta que se pongan rosa, aproximadamente 5-8 minutos.
5. Para servir, divide las espinacas en 6 platos. Pon las gambas encima de las espinacas y vierte la salsa romesco sobre cada porción. Sirve inmediatamente.

Salsa Romesco

1. Pon las mitades de pimiento, con la piel hacia arriba, en una bandeja de horno. Mete la bandeja en el horno, lo más cerca del grill que puedas. Enciende el horno y asa hasta que la piel se empiece a tostar. Mete los pimientos en una bolsa de papel. Cuando estén fríos, quítales la piel.
2. Llena el cazo 1 Qt./0.9 L con $\frac{3}{4}$ de agua. Lleva a ebullición. Pon los tomates en el agua durante 60 - 90 segundos. Saca del cazo y quítales la piel.
3. En la batidora pon el pan rallado, el ajo, las almendras, el chili en polvo, el pimentón, la sal y el vinagre. Bate hasta que quede todo picado y mezclado.
4. Añade los tomates y los pimientos y bate hasta que estén picados.
5. A baja velocidad, vierte lentamente el aceite y bate hasta que quede de color naranja-rojo suave y brillante. Añade sal y vinagre adicional al gusto.

Consejos:

- El pimentón ahumado es esencial para el sabor de esta salsa.

Información nutricional por ración

Calorías:	435
Grasa Total:	17g
Grasa	2g
Saturada:	
Colesterol:	230mg
Sodio:	1206mg
Carbohidratos:	29g
Fibra	9g
Dietética:	
Azúcar:	8g
Proteína:	41g