

Gambas Marinadas Picantes



Sirve:

6 raciones

Pieza:

5 Qt./4.7 L Gourmet Wok with Cover
large mixing bowl

Valora: ☆☆☆☆☆

[Agregar un Comentario](#)

Descripción de la Receta:

¡Rápido, fácil, elegante y simplemente riquísimo! Cuando se sirve como entrante es un arranque de comida mucho más apetecible que lo tradicional, y como plato principal traerá un estilo particular de chef a cualquier evento.

80 mililitros
de aceite de oliva
(
taza)
60 gramos
de salsa de tomate
($\frac{1}{4}$
taza)
68 gramos
de salsa chili
($\frac{1}{4}$
taza)
30 mililitros
de vinagre de vino rojo
(2
cucharadas)
5 gramos
de albahaca fresca picada
(2
cucharadas)
900 gramos
de gambas crudas con cola, peladas
(2
libras)

Preparación :

1. En un bol grande remueve bien el ajo, el aceite de oliva, la salsa de tomate, la salsa de chili, el vinagre, la albahaca, la sal y la pimienta de cayena.
2. Añade las gambas al bol y remueve lentamente hasta que estén cubiertas. Tapa y refrigera durante por lo menos 30 minutos. Se puede dejar incluso marinar durante la noche.
3. Precalienta el wok a temperatura media. Cuando al salpicar

gotas de agua en la superficie éstas saltan y se disipan como el mercurio, coloca las gambas y la marinada en el wok. Permite que las gambas se hagan, dándoles la vuelta a medida que se van poniendo rosadas, aproximadamente 4 minutos. Las gambas pasarán de grises a rosadas. Ten cuidado de no hacerlas demasiado. Se pueden servir frías o calientas.

Consejos:

- Cuando estés salteando hazlo con delicadeza para no romper la gamba.
- Puedes tanto gambas frescas como congeladas, y se pueden comprar ya peladas.

Información nutricional por ración

Calorías: 277
Grasa Total: 15g
Grasa 2g
Saturada:
Colesterol: 230mg
Sodio: 721mg
Carbohidratos: 4g
Fibra 1g
Dietética:
Azúcar: 1g
Proteína: 31g