

GAMBES CUITES A LA MANERA DE QUIQUE DACOSTA

Ingredients per a 2 persones (150 calories per ració)

12 gambes fresques grosses (de 400 a 600 gr en total, també es pot fer amb llagostins o escamarlants)

Aigua de mar (aigua amb 35 gr de sal per litre)

Poseu de 2 a 3 litres d'aigua salada a bullir en una olla. La quantitat d'aigua ha de ser mesurada exactament segons el pes de les gambes: 2 litres per 400 gr de gambes i 3 litres per 600 gr, o la quantitat que calgui proporcionalment al pes de les gambes. No ho feu amb més de 600 gr de gambes de cop. Si teniu més de 600 gr repetiu el procés les vegades que sigui necessari. Quan l'aigua bulli tireu-hi les gambes i apagueu el foc. Deixeu-les a dintre l'aigua, exactament 3 minuts i passeu-les immediatament a un recipient amb la mateixa quantitat d'aigua salada freda. Hi han d'estar dos minuts; escorreu-les i serviu-les tot seguit. Us quedaran tèbies.



Ingredients



Gambes i llagostins cuits a la manera de Quique Dacosta