



GAMBAS CON GUISANTES Y PATATAS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 500 g de gambas frescas
- 400 g de patata
- 300 g de guisantes frescos
- 70 g de pimiento verde
- 6 dientes de ajo
- 10 g de pan del día anterior
- 40 g de almendras tostadas
- 50 ml de vino blanco seco
- 1 g de pimentón dulce
- 1 rama de perejil
- 40 g de aceite de oliva
- 20 g de alioli

LA PREPARACIÓN

- Calienta el aceite en una cazuela baja y sofríe ligeramente las gambas (previamente sazonadas), con un par de ajos picados, después de lavarlas y cortarles todas las antenas. Retíralas y resérvalas.
- En el mismo aceite, fríe pan a cuadraditos y los ajos restantes pelados y enteros, hasta que se doren, pero con cuidado de que no se queme nada. Retíralos y sofríe durante 3 minutos el pimiento verde a trocitos.
- Pela las patatas y córtalas a láminas. Agrégalas a la cazuela, cúbrealas con agua caliente y



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos
de carbono
23.2 g

Grasas
21.2 g

Kcal
377

Proteínas
18.2 g

sazona, pero muy poco, porque después hay que contar con la sal de las gambas.

- En un mortero, machaca los ajos reservados y el pan, las almendras, el perejil picado y el pimentón. Deslíe la mezcla con el vino y agrégala a la cazuela cuando las patatas estén medio cocidas (5 minutos). Añade también los guisantes.
- Cuando las patatas estén hechas, mezcla el alioli con el caldo de cocción, añádelo a la cazuela, reparte por encima las gambas y déjas cocer a fuego lento durante unos minutos más, removiendo un poco con cuidado para que el alioli se reparta bien.