



Creme de gambas de Natal



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



100ml Gallo Azeite Novo
2019-2020

- 500g de gambas
- 50g de polpa de tomate
- 20g de farinha de trigo
- 100g de mix de cebola, cenoura e alho-porro
- 50ml de brandy ou cognac
- 100ml de creme de leite
- 1,2l de água

Modo de preparação

1

Descascar gambas, guardando os miolos, cabeças e cascas.

2

Aquecer 25ml de Gallo Azeite Novo 2019-2020, fritar as cabeças e cascas, e adicionar o mix de legumes cortado em pedaços pequenos.

3

Fritar até ficar bem crocante, flamejar com o brandy e em seguida juntar a farinha e a polpa de tomate.

4

Juntar água e deixar ferver cerca de 30 minutos.

5

Temperar com sal.

6

Passar pelo passador guardando o creme de gambas.

7

Fritar os miolos de gambas em Gallo Azeite Novo 2019-2020.

8

Por fim, pingar em redor com o azeite resultante da fritura dos gambas e creme de leite. Servir.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020
Azeite Virgem Extra Premium

Veja também

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🟢 Fácil

Tostadas de camarão

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🟢 Fácil

Crudo de salmão

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🟢 Fácil

Tosta de cavala com laranja

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🟢 Fácil

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟢 Fácil

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide