MARÍA



PLATOS PRINCIPALES

Orzo en salsa de tomate y gambas

20min 2 raciones

Ingredientes

- Orzo
- Salsa de tomate
- Cebolla
- Ajo
- Gambas
- Caldo de verduras o pescado
- Sal
- Pimienta
- Albahaca fresca

Elaboración

1. Picamos y rehogamos, en una sartén con aove, la cebolla y el ajo salpimentados y las hojas de albahaca fresca
2. Cuando estén dorados, incorporamos la salsa de tomate natural y la dejamos hasta que se evapore casi todo el líquido
3. Pasado el tiempo, añadimos a la sartén el orzo y nacaramos durante unos minutos y echamos, poco a poco, el caldo removiendo de vez en cuando
4. Cuando al orzo le queden unos 5 minutos, colocamos por encima las gambas que se irán haciendo con el calor de la sartén

Hecho con CookNest