Glow Bone



PLATOS PRINCIPALES

Saquitos de gambón con salsa de cabezas

2 raciones

Ingredientes

SALSA

- Cabezas de los gambones
- Un buen vino
- Agua

SAQUITOS

- Gambones
- Aceitito
- Soja
- Zumo de limón
- Obleas

Elaboración

SALSA

1. Haz la salsa con las cabezas, un buen vino y agua

SAQUITOS

2. Pica los gambones a cuchillo y añade aceitito, soja y zumo de limón
3. Hidrata las obleas y cierra los saquitos
4. Haz los saquitos a la plancha al vapor y añade esta salsa

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone
cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone