Glow Bone



PLATOS PRINCIPALES

Orzo negro con calamar y gambones

4 raciones

Ingredientes

- Orzo
- Gambones
- Cabezas de gambón
- Cáscaras de gambón
- Calamar
- Tinta
- Cebolla
- Ajo
- Brandy
- Agua

Elaboración

1. Agita la cebolla y las cabezas y cáscaras de los gambones
2. Tuesta bien y desglasa con brandy o algún vino que te guste
3. Cubre con agua
4. Por otro lado, marca los calamares y los gambones
5. Tuesta el orzo y añade los calamares
6. Ve añadiendo el caldito poco a poco sin dejar de remover

RECOMENDACIONES

El fumet es literalmente la mitad del plato.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone

cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone