

PLATOS PRINCIPALES

Judías con gambones y tomatitos cherry

2 raciones · 231 kcal

Ingredientes

- Escamas de pimentón ahumado picante
- 1 bote de judías verdes
- 8-10 gambones crudos
- Aceite de oliva virgen extra
- Cointreau o licor (opcional)
- 2 ajos
- 10 tomatitos cherry
- Sal al gusto

POR RACIÓN

Proteínas	19 g
Grasas	12 g
Hidratos	11 g
Fibra	3,3 g

Elaboración

1. Pelar y limpiar unos gambones
2. Añadir las cabezas a una sartén con un chorro de aceite
3. Añadir un chorrito de licor y flamear con el soplete
4. Cuando se evapore el alcohol, añadir los ajos, los tomatitos cherry y los gambones y dejar que se hagan un par de minutos
5. Después, añadir las judías escurridas, un poco de sal y las escamas de pimentón ahumado

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta