Creme de gambas de Natal

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Médio	Médio	Médio	Com a família	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*

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

---

Peixe *Rápido* *Médio*

Bacalhau à brás

Peixe *Demorado* *Fácil*

Salada de polvo com batatas e feijão verde

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide