

Volován relleno de gambas con verduras



volován relleno
DE VERDURAS
con gambas



NAVIDAD
A LA CARTA



NAVIDAD
A LA CARTA

Las recetas de Navidad que te trae Navidad a la Carta son increíbles. Hoy presentamos una receta de verduras y gambas servidas en un vol-au-vent. ¡DELICIOSO!

En Navidad, uno de los platos estrella es el marisco y esta receta de gambas y verduras sofridas es idónea para la ocasión. Es la combinación perfecta entre la suavidad de las verduras y el intenso sabor que aportan las gambas. Es súper sencilla y muy rápida de preparar y todos los que la han probado dan muy buenas críticas.

En Navidad a la Carta hemos rellenado unos vol-au-vents (volovanes) y los servimos como aperitivo caliente, pero como esta receta es muy polivalente, el sofrito de verduras y gambas también se puede utilizar como salsa para platos de pasta o acompañamientos y guarniciones de otros platos.

Si estas Navidades tienes invitados, y buscas el aperitivo perfecto, da una oportunidad a esta receta y sírveles unos vol-au-vent rellenos de verduras con gambas. ¡Seguro que será todo un éxito!

Consejo: El marisco, y en especial la gamba, es un producto que su precio aumenta mucho a medida que nos acercamos a las fiestas de Navidad. Comprarlos frescos con antelación y congelarlos o comprarlos ya congelados, hará que ahorres un poco sin perder demasiada calidad. Claro que comprarlos frescos y consumirlos al cabo de poco es lo más bueno y adecuado, así que si te lo puedes permitir te lo aconsejamos. Estad atentos en las tiendas donde compréis el marisco y preguntad siempre si las gambas son frescas, ya que hay sitios que descongelan las gambas y a simple vista te pueden parecer frescas y a buen precio. No es que te quieran engañar, simplemente lo hacen para que se puedan consumir con rapidez. En éstos casos no aconsejamos volverlas a congelar.



 NAVIDAD
A LA CARTA

 NAVIDAD
A LA CARTA

VOLOVÁN RELLENO DE GAMBAS CON VERDURAS

Muy fácil de preparar y a todo el mundo le gustará. ¡Será todo un éxito!

Tipo de receta: Entrante

Tiempo de preparación: 30 minutos

Cantidad: 4 personas

.....

INGREDIENTES

4 vol-au-vent (volovanes)

8 gambas frescas

1 zanahoria

½ cebolla

½ pimiento rojo

½ pimiento verde

½ calabacín

25 ml. de vino blanco

Aceite

Sal

Pimienta

.....

INSTRUCCIONES

1. Pelar las 8 gambas. 4 se trocean y las otras se guardan enteras.
2. Cortar todas las verduras a dados muy pequeños.
3. En una sartén grande ponemos un buen chorro de aceite y sofreímos todas las verduras ya cortadas. Salpimentamos.
4. Ir removiendo y añadir el vino blanco.
5. Cuando las verduras estén casi cocidas al cabo de pocos minutos, se añaden todas las gambas (troceadas y enteras).
6. Cuando las gambas grandes estén cocidas, apagar el fuego y retirarlas. Las gambas se cuecen en muy poco tiempo, así que se tienen que vigilar y no pasarse de cocción.
7. Rellena los vol-au-vents hasta arriba con la mezcla de verduras y gambas troceadas.
8. Colocar una gamba grande encima de cada vol-au-vent y decorar con una hoja de perejil.
9. Emplatar.

¡Disfruta! :)

Receta elaborada por Navidad a la Carta

www.navidadalacarta.com