

[Mar] Gambones al horno



1. Gambones al horno: la receta fácil, sin humos y sin olores

Ingredientes

- 1 kg de gambones (17 unidades)
- 60 ml de vino blanco
- aceite de oliva, sal gruesa o en escamas
- Salsa para adobar los gambones
 - 1 manojito de perejil
 - 6 dientes de ajo
 - 1 cdta de sal fina
 - 40 ml de aceite de oliva virgen extra
 - zumo de 1/2 limón o 20 ml de vinagre blanco

Elaboración

Salsa para adobar los gambones

1. Picar los ajos y el perejil muy picadito, añadir todo a un pequeño bol, agregar el aceite, la sal y el zumo, mezclar y dejar macerar mientras preparas los gambones.

Gambones

1. Corta las antenas de los gambones y colócalos en una bandeja de hornear.
2. Ayúdate de un pincelito de cocina y pinta todos los gambones con el adobo preparado. Espolvorea un poco de sal gruesa. Vierte en una o dos esquinas de la bandeja el vino blanco teniendo cuidado de no verterlo por encima de los gambones para evitar eliminar la salsa que les hemos puesto. Riega con un difusor de aceite por encima de los gambones.
3. Hornea con el horno precalentado, a 180 °C (350 °F), con calor arriba y abajo, 12 minutos.
4. En cuanto finalice el horneado, ponerlos en la fuente de servir, verter los líquidos que quedan en la fuente de hornear por encima de los gambones.
5. Acompañar de salsa rosa y salsa tártara y disfrutar.

Consejos

- Prepara los langostinos por la mañana (corta las antenas, etc.) prepara la salsa y pinta los gambones, cúbrelos con film transparente. Momentos antes de la comida o cena, solo te llevará el tiempo justo de hornear.
- Esta misma receta se puede hacer con langostinos.

From:
<https://www.euloxio.myds.me/dokuwiki/> - Euloxio wiki

Permanent link:
<https://www.euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:mar:gambon1>

Last update: 2025/12/25 13:13

