

GULA CON GAMBAS Y FITOPLANCTÓN



Tiempo de preparación: 20 min

Numero de personas: 2 personas

Nivel de dificultad:

Fácil



INGREDIENTES

12 gambones pelados

Una guindilla

4 dientes de ajo

250g de gulas o surimi

100 ml de vino blanco

Sal

Especia Tetraselmis Gourmet

Aceite de Mar Tetraselmis

Preparación

- 01 Marcar los gambones con Aceite de Mar Tetraselmis en la cazuela y reservar
- 02 Cortar el ajo en láminas y sofreír en aceite de oliva virgen extra hasta dorar.
- 03 Añadir 1 cucharada de café de especia Tetraselmis Gourmet y mezclar durante un minuto a fuego bajo
- 04 Añadir la gula y el vino blanco. Subir el fuego hasta el primer hervor y dejar reducir a fuego lento durante 5 minutos
- 05 Apagar el fuego, añadir el gambón y cocinar con el calor residual de la placa durante 2 minutos más.
- 06 Emplatar y servir