Brochetas de Gambas Marinadas



Ingredientes

Jengibre rallado: 1 cdita.
Albahaca: c/n
Lima para su jugo: 2 Unidades
Perejil: c/n
Sal: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Aji: 1 Unidad
Gambas: 1/2 Kilo
Mantequilla: 15 grs
Pimienta rosa: c/n
Sal Maldón: c/n
Puerros: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Un un bol echamos abundante aceite, sal, pimienta rosa, el *jengibre* rallado y un *ají* picado.
- Cortar el *perejil* y la *albahaca*, añadir y remover.
- Echamos las **gambas** en la mezcla y dejamos durante 6 horas en frío para que se marinen.
- Formamos brochetas con las *gambas* y las hacemos a la parrilla.
- Añadir Sal Mandon.
- Cortamos los puerros en tiras y los salteamos durante 10 minutos echando *orégano*, pimienta rosa en bolitas y pimienta negra.
- Ponemos una cama de puerros en el recipiente de emplatar y encima las *gambas*, echamos el marinado sobrante y el *jugo* de media lima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brocheta-de-gambas-marinadas