Carabineros a la Naranja sobre Salsa de Pistachos

Ingredientes

Carabineros o Gambas: 6 Unidades
Naranja: 1 Unidad
Aceite De Oliva: c/n
Pistachos: 150 grs
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Triturar bien los pistachos poco a poco con agua fría hasta que tengan una consistencia cremosa.
- Reservar.
- En una sartén caliente marcar los carabineros con un poco de aceite de oliva virgen, una pizca de sal y unas gotas de **naranja** en el último momento.
- Salsear la base del plato y poner los carabineros en el centro.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carabineros-a-la-naranja-sobre-salsa-de-pistachos