

Patatas Rellenas de Gambas

Tiempo de preparación: 35 Min



Ingredientes

Papas medianas: 6 Unidades

Caldo de cocer langostinos: 300 mililitros

Dientes de ajo: 2 Unidades

Harina: 60 Gramos

Perejil fresco: 1 Manojó

Sal y Pimienta: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Brandy o coñac: 1 Chorro

Cebolla muy picada: 1 unidad

Gambas: 300 Gramos

Nuez Moscada: 1 cda

Puerro: 1 unidad

Tabasco: 1/2 cda

Preparación de la Receta

- Cocer las patatas enteras con piel.
- Cuando estén casi tiernas, vaciarlas y poner esta carne de *patata* en un tazón con una cucharita de aceite.
- **Pelar las gambas.**
- Poner todas las cáscaras en una *cacerola* con medio litro de agua.
- Dar un hervor de 10 minutos.
- Reservar.
- Picar por separado lo más fino posible los ajos y el *puerro*.
- Reservar
- En una *cacerola*, poner una cucharada de aceite.
- **Dorar** los ajos.
- Añadir la *cebolla* muy picada y dejar rehogar a fuego suave.
- Añadir entonces las *gambas* y dar unas vueltas.
- Salpimentar.
- Añadir el tabasco y el brandy y dar un hervor.
- Cuando el alcohol se haya evaporado, retirar del fuego y reservar en un bol.
- En la misma *cacerola* poner a calentar más aceite.
- Añadir la *harina* y **dorar** ligeramente sin parar de mover.
- Comenzar a añadir el agua de cocer las *gambas* poco a poco cuidando que no queden grumos.
- Añadir la nuez moscada y dejar cocer suavemente durante 15-20 minutos.

- Rectificar de sal y pimienta.
- Mezclar 4 cucharadas de puré de patatas con 4 cucharadas de bechamel.
- Cuando las patatas estén tiernas poner en el fondo una cucharada de la mezcla de patatas y bechamel.
- Poner encima una cucharada del picadillo de *langostinos*.
- Terminar con otra cucharada de bechamel.
- Espolvorear con el queso rallado y *gratinar* en el horno.
- Servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/patatas-rellenas-de-gambas>