

GAMBAS CALIENTES CON QUESO A LAS FINAS HIERBAS

CENA

INGREDIENTES 2 PERSONAS

- 50 g de Queso Castillo de Holanda a las Finas Hierbas (rallado)
 - 25 g mantequilla
 - 1 cebolla pequeña, picada
 - 1 diente de ajo machacado
 - 175 g gambas peladas
 - 2 cucharas de whisky
 - 6 cucharadas de nata líquida
 - Sal
 - Pimienta negra molida
-

Sabroso aperitivo rico en ácidos grasos omega-3, proteínas y vitaminas. 220 Kcal/persona.



PREPARACIÓN

1. Fundir la mantequilla, añadir la cebolla y el ajo, freír suavemente sin dorar.
2. Añadir las gambas y el whisky, y freír a fuego vivo hasta que se evapore.
3. Apartar del fuego y añadir el Queso Castillo a la Finas Hierbas (rallado), y 2 cucharas de nata líquida, sal, y pimienta.
4. Dividir la mezcla en porciones a servir y añadir por encima la nata líquida restante.
5. Cocer en el horno precalentado a 180 °C durante 15 minutos.

