



## Gambas al cava

### Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 800 g de *Gamba roja de Huelva*
- 3 Diente(s) de *Ajo*
- 1/2 Vaso(s) de *Cava brut Torelló*
- *Sal Maldon*
- *Perejil*
- *Aceite de oliva virgen extra*

### Preparación

#### Paso 1 - Preparación

Poner en el fuego un recipiente adecuado, con un chorro de con aceite de oliva virgen y preparar la picada de ajo y perejil, al gusto.

#### Paso 2 - Cocción

Poner las gambas en el recipiente elegido y sazonar con las escamas de sal Maldon. Anadir un vasito de cava, mejor que sea *brut*, aunque si no disponéis de cava también lo podeis hacer con un vino blanco seco.

Verter la picada y saltear las gambas durante unos cinco u ocho minutos.

Pasado este tiempo emplatar y servir. ¡Que aproveche!