

# Gambas picantes



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 2

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/gambas-picantes>

## Preparación

Calentar una sartén con unas cucharadas de aceite. Añadir la cebolla, el jengibre y el ajo, dejar cocer a fuego lento durante unos minutos. Añadir los tomates pelados, una pizca de azúcar, sal, anís estrellado, el jugo de una lima, el perejil picado y el pimiento. Cocine con una tapa durante 5 minutos y luego añadir los langostinos, continuar la cocción durante unos minutos. Retire el ajo, el anís estrellado y servir con abundante perejil picado, rodajas de lima y rebanadas de pan. Fuente:

<http://www.oggipanesalamedomani.it/>

## Ingredientes

- 500 gramo/s Langostinos congelados
- 1 Cebolla morada
- 250 gramo/s Tomates pelados
- 2 diente/s Ajo
- 1/2 cucharadita/s Jengibre rallado
- 1/2 Pimiento rojo picado
- 1 Anís estrellado
- 2 Limas
- 1 poco Perejil fresco
- 1 poco Sal
- 1 poco Azúcar
- 1 poco Aceite de oliva

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Pescados y frutos de mar, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal

