

Butifarra con Gambas

Para 6 personas

Ingredientes:

6 butifarras
12 gambas.
2 tomates maduros
2 cucharadas de nata
100 gr. de almendra
1 cebolla
2 ajos
1/2 vaso de coñac
1 vaso de caldo
aceite, sal y pimienta

Preparación

Se fríen las gambas en un poco de aceite y se sacan a un plato.
En el mismo aceite se fríen las butifarras y se sacan.

En el mismo aceite se fríen la cebolla, el tomate y los ajos. Cuando estén se añade el coñac y se flamea. Se añade un vaso de caldo y se deja hervir 10 minutos.
Sacar, triturar y colar.

Poner en la sartén, añadir las butifarras, la almendra y la nata. Cocer 10 minutos, cerrar el fuego y poner encima las gambas.

Dejarlo en reposo 1 hora.