

GRÃO COM GAMBAS



Ingredientes:

100 g de gambas (podem ser congeladas)

1 cebola pequena

1 dentes de alho

1 cenoura grande

Azeite

Folhinha de louro

Pimenta preta e açafão

Flor de sal

Preparação:

Descascar as gambas ainda congeladas e pôr as caudas e as cabeças a ferver em 0,5-1 l de água, durante 5-10 min.

Passar tudo com a varinha mágica ou num copo liquidificador e coar para aproveitar só a água.

Fazer um refogado com azeite, cebola, alho e cenoura em cubinhos.

Saltear o grão-de-bico cozido e de seguida juntar a água de cozedura das cabeças e a folha de louro.

Temperar com flor de sal e pimenta a gosto e deixar reduzir a água até apurar. Cinco minutos antes de servir, juntar as gambas para cozerem e uma colherinha de açafão.

No caso dos ingredientes que podem substituir as gambas, estes deverão cozer na própria água do estufado, onde depois se irá juntar o feijão, as lentilhas, etc.