

# GAMBÓN CON SU CORAL

## Y CRUJIENTE DE PUERRO



ALBAL 1967

**MEDITERRÁNEO**  
- RESTAURANTE Y SALONES -

**Albal, Valencia**

**Ctra. Real de Madrid s/n  
96 126 32 99**



2 PERSONAS



TIEMPO: 35 Min.



- 5 gambones.
- 1 puerro.
- 1 cucharada de aceite de oliva.
- 2 dientes de ajos.
- 1 pizca de sal.



### PREPARACIÓN DE LOS GAMBONES:

- 1 En una sartén ponemos a calentar un poco de aceite. Cuando esté bien caliente, salteamos los gambones con una pizca de sal hasta que tengan un color naranja intenso.

### PREPARACIÓN DE LA SALSA:

- 2 Una vez salteados los gambones separamos sus cabezas y pelamos las colas. En un bol recogemos el contenido de las cabezas, apretándolas entre los dedos, ya que el coral que recojamos aportará un estupendo sabor a nuestra salsa.
- 3 En la misma sartén, sofreímos los ajos laminados hasta que queden dorados. Una vez dorados los ajos añadimos el coral de los gambones y reservamos.
- 4 Cortamos el puerro en láminas tipo juliana. En una sartén, con el aceite bien caliente, lo doramos hasta que quede crujiente.
- 5 Finalmente, montamos el plato con los gambones y sus respectivas cabezas. Colocamos sobre ellos el puerro y rociamos con un poquito de aceite y el coral.