

Receta de Gambas picantes con arroz

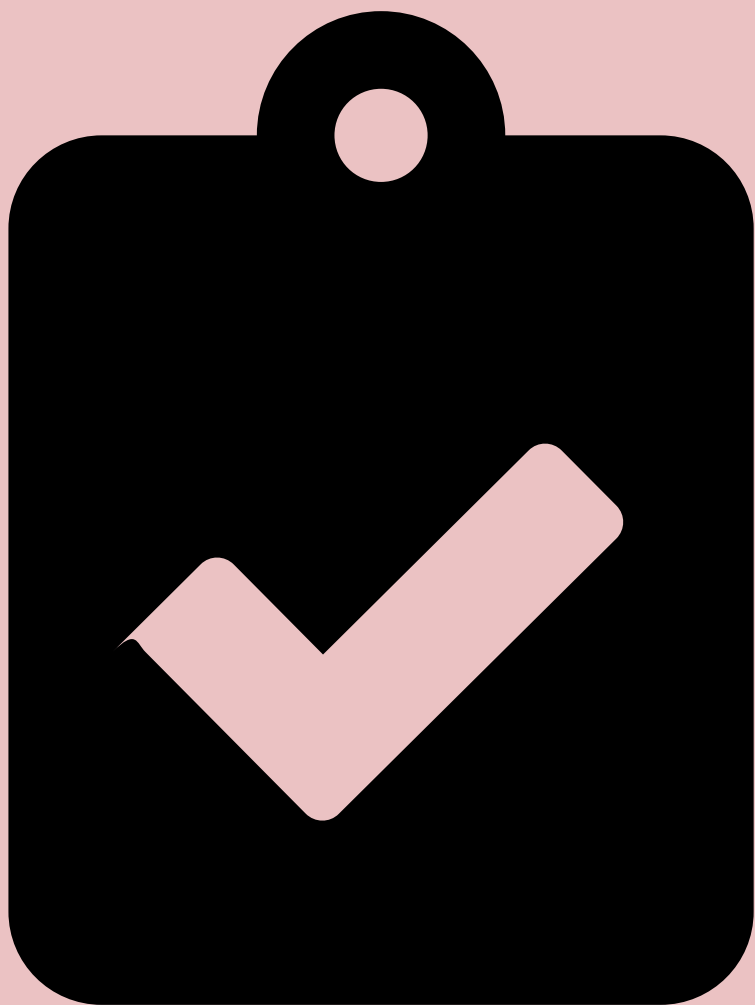


Gambas o camarones picantes con arroz

Puede parecer de lo más simple, pero la verdad es que la receta de gambas picantes con arroz es muy sabrosa. A veces menos es más y este es un claro ejemplo. Con pocos ingredientes y sin demasiadas complicaciones en el cocinado, conseguirás una sabrosa y picante receta.

La ración de esta receta picante sale a 2773 calorías y 37 gramos de carbohidratos. en cuanto al colesterol tan solo cuenta con 168 miligramos. Un plato de los más sano, con un toque de [capsaicina](#).

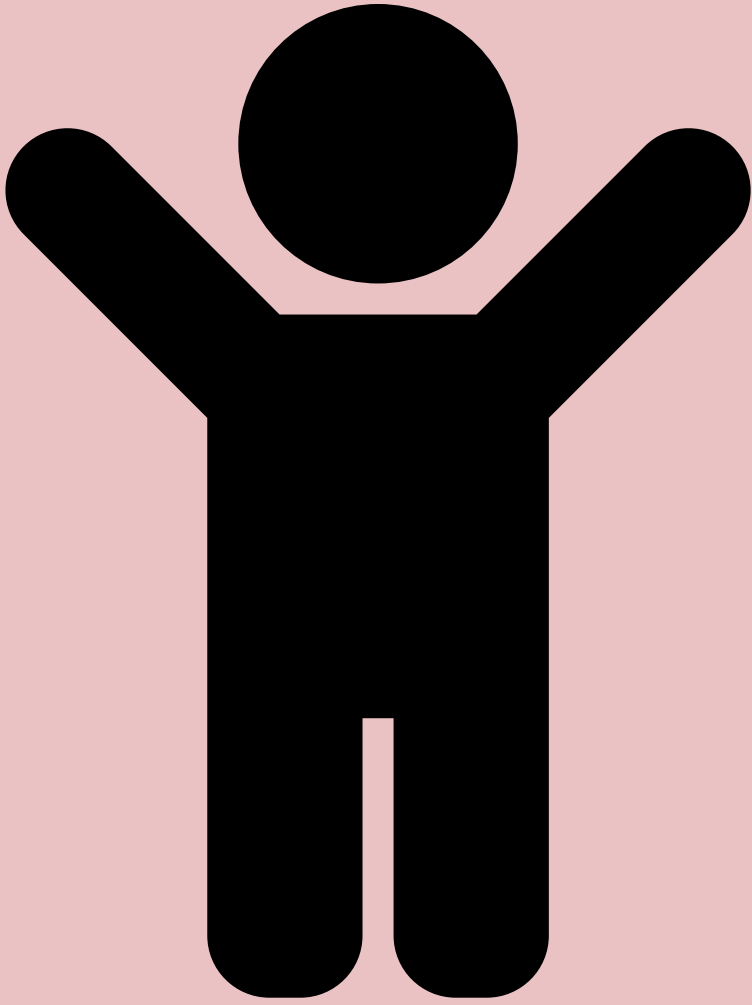
Sobre la receta



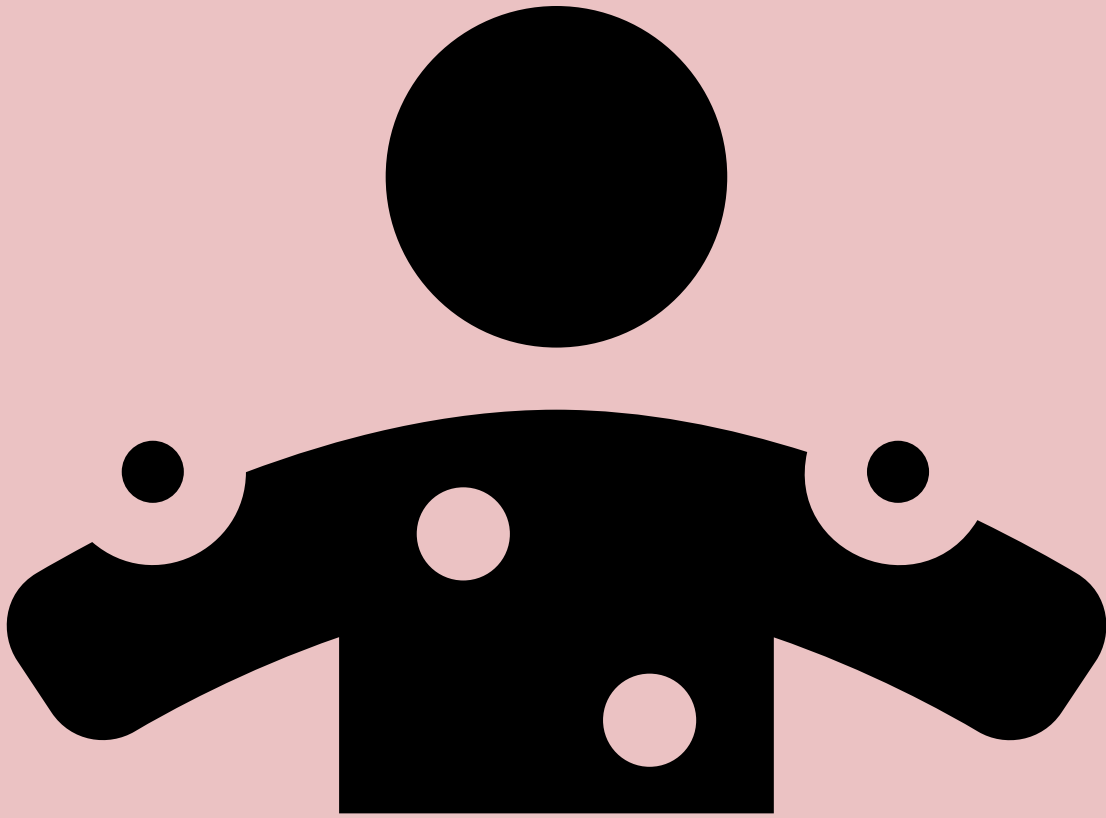
Preparación: 15 minutos



Tiempo total: 45 minutos



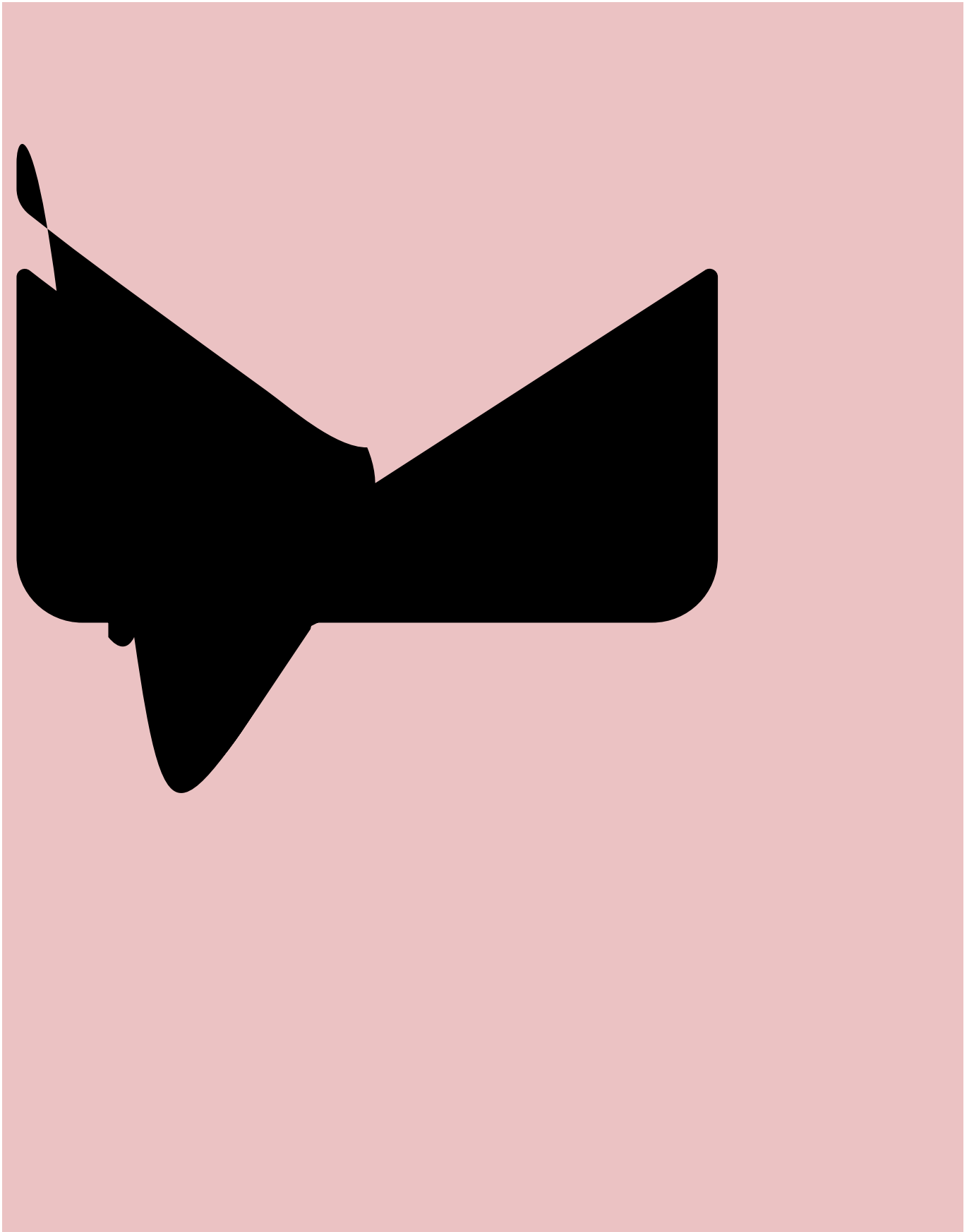
Comensales: 8 pax



Dificultad: Fácil







Ingredientes

- 1 cebolla grande, finamente picada
- Una pimienta verde grande, picado
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo picados
- 1 lata (225 gramos) de salsa de tomate
- 1/2 taza de caldo de pollo
- 1/2 taza de perejil fresco picado
- 1 frasco (120 gramos) de pimientos picados, escurridos
- 1 ó 2 cucharadas de [salsa picante estilo Luisiana](#)
- 1/4 de cucharadita de sal de cebolla
- 1/4 de cucharadita de pimienta
- Medio Kilo de camarones o gambas grandes sin cocinar, pelados y desvenados
- 5-2/3 tazas de arroz cocido caliente

Pasos a seguir de la receta de ensalada picante

1. En una sartén grande, **saltear la cebolla y el pimienta verde** en aceite hasta que estén tiernos. Añada el ajo; cocine 1 minuto más. Incorpore la salsa de tomate, el caldo, el perejil, los pimientos, la salsa picante, la sal de cebolla y la pimienta.
2. **Llevar a ebullición.** Reduzca el fuego, tape y cocine a fuego lento durante 10 minutos, removiendo de vez en cuando. Incorpore los camarones; cocine de 5 a 7 minutos más o hasta que los camarones se tornen rosados. Servir con arroz.

¿Te ha gustado la ensalada picante?
Encuentra todo tipo de recetas de comida
picante



Start search



Search in title
Search in title
 Search in content
Search in content
 Search in excerpt
 post
post
 page
page

