

La solución perfecta para cualquier receta

**multione**  
una solución para todo



1/1

# Salteado de verduras con gambas



4 personas

Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes:

- 2 zanahorias
- 1 cebolla a cuartos
- 1 puerro
- 1 calabacín
- 1 pimiento rojo
- 2 pimientos verdes
- 70 ml. aceite de oliva
- 100 grs. tomate triturado
- Sal
- Pimienta (opcional)
- 1 cucharada de azúcar
- 500 grs. gambas congeladas, previamente descongeladas

## Preparación:

1. Pela las verduras, excepto el calabacín y los pimientos. Lávalas.
2. Coloca el procesador de alimentos con el disco de laminar grueso. Ve cortando la cebolla en cuartos, el puerro y los pimientos cortados en 4 trozos, a lo largo. Reserva.

La solución perfecta para cualquier receta

**multione** >  
una solución para todo



1/2

## Preparación:

3. Sin lavar el procesador, cambia el disco de laminar por el de rallar grueso. Ralla la zanahoria.
4. En una sartén o cazuela honda, calienta el aceite. Incorpora las verduras y ve removiendo para que queden cocinadas por igual. Sofríelas durante 12 minutos. Han de quedar al dente.
5. Añade el tomate triturado, sal, pimienta y azúcar y cocina durante 5 minutos más.
6. Incorpora las gambas y saltea todo junto durante 5 minutos más, hasta que las gambas estén hechas. Ten en cuenta que las gambas se cocinan durante poco tiempo, si no quedan demasiado cocidas y pierden todo su sabor. Rectifica de sal y pimienta y sirve inmediatamente.