

Ingredientes

Gambas: 400g

Mantequilla: 30g

Ajo: 1 diente

Huevo: 2

Perejil

Pimienta

Aceite de oliva: 50ml + 1 cda

Leche: 750ml

Harina

Pan rallado

Sal

Aceite de girasol

Instrucciones

- Pelar las gambas y dejar por un lado la carne y por otra las cabezas y peladura
- En una sartén con 50ml de aceite dorar las cabezas y peladuras
- Poner un colador sobre una olla y colar las cabezas y peladura, aplastándolas para sacar todos los jugos
- Añadir a la olla con el aceite y los jugos la mantequilla, y hacer una bechamel con 90g de harina y la leche y salpimentándola al gusto
- Por otro lado y a la vez, añadir la cda de aceite y el ajo picado y sofreír la carne de las gambas picada, añadiendo perejil picado al gusto
- Integrar en la bechamel las gambas, retirar a una bandeja cubriendo todo con papel film al ras y dejar en la nevera reposar toda la noche
- Bolear la masa, empanar con harina, los huevos y el pan rallado y freír en el aceite de girasol