

Gambas con chocolate

Ingredientes:

- 600 g. de gambas grandes
- 3 dl. de aceite de oliva

Salsa:

- 2 cebollitas
- 1 kg. de tomates
- 1 hueso de jamón
- 1 hoja de laurel
- tomillo
- pimienta blanca

Picada:

- 3 dientes de ajos
- 50 g. de almendras tostadas
- 100 g. de chocolate
- perejil
- sal

Preparación:

Poner una cazuela al fuego con 2 dl. de aceite de oliva. Pelar y cortar las cebollitas en laminas y ponerlas a sofreír en la cazuela, dejar cocer unos minutos. Añadir la hoja de laurel, el tomillo y el hueso de jamón, dejar cocer un poco, procurando que la cebolla no se dore demasiado, añadir los tomates sin pelar, pero troceados, darles unas vueltas, tapar y cocer 10 minutos, añadir un vaso de agua caliente, cocer suavemente para que se concentre la salsa, cuando este en su punto pasar por el colador chino.

Lavar las gambas, cortar las puntas de las cabezas, salpimentar y freírlas en una sartén con el decilitro de aceite de oliva restante, colocar las gambas en una cazuela de barro, cubrir con la salsa preparada.

Poner en el mortero los ajos pelados, las almendras, un poco de perejil y el chocolate, añadir un poco de aceite de freír las gambas, añadir esta picada a la cazuela donde tenemos las gambas y la salsa, remover y dejar cocer unos minutos (si ha quedado demasiado espeso añadir un poco de agua).

Comprobar el punto de sal y servir las gambas con chocolate calientes.