

Gambas flambeadas al whisky



Ingredientes:

- Gambas
- Whisky

Preparación:

Ponemos un chorro de aceite en una sartén y disponemos las gambas una al lado de la otra sin apilonar.

Las hacemos a fuego medio-fuerte durante 1-2 minutos por cada lado añadiendo un poco de sal justo antes de girar las gambas.

Añadimos un chorrito de whisky y lo encendemos (flambeamus) enseguida para que no se evapore el alcohol (cuidado que sale una buena llama).

Agitamos las gambas hasta que se queme todo el whisky y servimos.