

Receta de Nidos con Gambas y Gulas a la Tinta de Calamar

07 Ene 2016



Buenos días a tod@s, para este jueves de Enero y como el tiempo está fresquito, os dejo un plato caliente que nos envía nuestra fiel seguidora **María Palomo**, se trata de unos **Nidos con Gambas y Gulas**, nos cuenta que los coció con tinta de calamar y la quedaron exquisitos, seguro que si los preparáis os quedarán tan ricos como los de la foto.

Ingredientes

- Nidos de pasta (según comensales)
- Tinta de calamar (una o dos bolsitas)
- Gambas (250grs)
- Gulas (una bandeja)
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Cayena (una opcional)
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner a hervir la pasta con agua y la tinta de calamar, echar un poco de sal
2. Cuando esté al punto, escurrir y reservar
3. En una sartén con un poco de aceite de oliva, preparar un sofrito con la cebolla y los ajos muy picaditos, después echar la cayena
4. Cuando esté el sofrito, añadir las gambas y las gulas y rehogar un poquito
5. Añadir los tallarines reservados y remover unos minutos para que se mezclen los sabores
6. Servir calientes y....buen provecho!!!