JUDÍAS BLANCAS CON GAMBAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

YO LA HAGO EN EL ROBOT DE COCINA, EN LA OLLA EXPRÉS SE HACEN IGUAL Y CON LOS MISMOS TIEMPOS.

Ingredientes para 4 personas :

- 500 GR. de JUDÍAS BLANCAS
- 3 POR PERSONA de GAMBAS
- 3 DIENTES de AJOS
- 3 CUCHARADITAS DE POSTRE de HARINA
- 2 CUCHARADITAS DE POSTRE de PIMENTÓN, DULCE O PICANTE,
- ACEITE, SAL Y PIMIENTA

Preparación:

Paso 1

Ponemos el aceite en la cu berta de la olla, picamos los ajos muy pequeñitos y los ponemos a freír, cuando estén hechos añadimos la harina y el pimentón, rehogamos y lo reservamos. Echamos las judías en remojo de la noche anterior las cubrimos de agua y salpimentamos, programamos la olla en presión 15 mts, terminado el tiempo vertemos en la olla las gambas y el aliño que teníamos reservado, Programamos la olla un minuto y las dejamos reposar durante unos minutos.