

Berenjenas a la crema con gambas y jamón

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 15 '
- 4



Comentario nutricional

Las berenjenas contienen diferentes sustancias antioxidantes.

Modo express

1. Lave las gambas debajo del grifo de agua fría. Escúrralas y pele las cabezas (resérvelas) y las patas. Pele los ajos y déjelos enteros; pique muy fino el jamón.
2. Corte las berenjenas en dados de 2 centímetros de grosor, espolvoréelas con bastante sal y déjelas así unos 5 o 10 minutos; con este procedimiento se consigue que pierdan el sabor amargo que a veces tienen. A continuación

lávelas bien para que no resulten saladas, escúrralas y séquelas con papel absorbente.

3. Programe el menú Freír/Sofreír 15 minutos a 180º y ponga en la cubeta el aceite, el ajo y el jamón. A los 3 minutos añada las berenjenas; a los 5 minutos las gambas y el jugo de sus cabezas; espere 2 minutos más y añada la crema de leche y el queso.
4. Cuando la salsa esté ligada, cancele el programa y sirva caliente.