

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 17:10  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/anchoas-con-gambas-en-salsa-americana.html>

---

## Anchoas con gambas en salsa americana

### INGREDIENTES

16 anchoas  
32 gambas  
1 cebolla  
1 tomate  
3 dientes de ajo  
1 huevo  
1 copa de brandy  
Agua  
Harina de maíz refinada  
Aceite  
Sal  
Cebollino

### PREPARACIÓN

Para la salsa americana pica la cebolla, el tomate y los dientes de ajo y colócalos en una sartén con un poco de aceite. Sazona y deja que se dore. Añade las cabezas de las gambas y rehoga brevemente.

Flamea con brandy y cubre todo con agua. Sazona nuevamente y deja cocer a fuego lento durante 30 minutos.

Con la ayuda de una cuchara pasa todo por un colador. Para espesar la salsa añade u poco de harina de maíz refinada y deja cocer a fuego lento.

Limpia las anchoas y saca los filetes. Envuelve cada gamba en un filete de anchoa y ensártalo en un palillo. Sala, pasa por harina y huevo y fríelos.

En una fuente pon la salsa americana y coloca encima las anchoas rellenas. Decora con cebollino.