



Recetas: **peppoWeb.com**

Zamburiñas Gratinadas

Plato exquisito y de fácil preparación. Se puede hacer con carne de zamburiña congelada.

INGREDIENTES: Zamburiñas, Ajos, Cebolla, Tomate frito, Jamón serrano, Pan rallado, Aceite de oliva

Buscar en peppoWeb



Descarga Esta Receta

[Define las Recetas de peppoWeb como tu Pagina de Inicio](#)

Preparamos los ingredientes. Las zamburiñas estarán sin concha y limpias.



Lo primero que hacemos es pelar y picar las cebollas y luego los ajos: Para ello separamos los dientes y los ponemos en una tabla, dándoles un golpe con un hacha de cocina o cuchillo que pese, con lo que facilitamos la separación de la piel. Igualmente picamos el jamón muy finito



Ponemos la cazuela de barro con el [aceite](#) a calentar en el fuego. Es importante para que la cazuela no se rompa que al principio el fuego sea suave y vamos aumentando la potencia. Cuando el aceite está caliente echamos el ajo y esperamos a que se dore. Después echamos la cebolla picada y esperamos a que se poche (se vuelve transparente). Por último ponemos el jamón.

Removemos y echamos las zamburiñas. Volvemos a remover y añadimos el tomate frito y cubrimos con pan rallado. Ponemos a gratinar al horno y servimos.



Google™

Búsqueda Google

Diseño: peppoWeb.com

peppoWeb.com

Construcción y diseño del sitio Web y paginas de su negocio y correo electrónico personalizado para sus colaboradores en una semana a un **precio único cerrado**: en las zonas de: Alcobendas, San Sebastián de Los Reyes, Madrid Centro, Colmenar Viejo, Algete, Tres Cantos, Coslada, Paracuellos del Jarama, Torrejón de Ardoz, San Fernando de Henares, Alcalá de Henares, San Agustín de Guadalix, Colmenar Viejo, Rincón de la Victoria, Vélez Málaga, Málaga Centro, Chilches, Benagalbón, Cala del Moral, Torre del Mar, Nerja, Macharaviaya, Benajárfes, Algarrobo, Moclinejo, Benaque, Totalán, Lagos, El Morche, Caleta de Vélez, Sayalonga, Canillas de Albaida, Archez, Salares, Almayate, Periana, Cómputa, Torrox. Para más información, visite nuestra página Web: www.peppoweb.com