



Gallo filetes rellenos

Ingredientes

- 8 filetes de gallo sin espinas
- 400 g de gambas
- 1 cebolla
- 1 copa de coñac
- mantequilla
- 2 huevos
- 1 diente de ajo
- harina
- 200 ml caldo de pescado.

Preparación

Pelar las gambas en crudo y hacerlas trocitos pequeños .

Poner 2 cucharadas de mantequilla en una sartén, añadir la cebolla picada muy fina y rehogar junto con las gambas .

Añadir el cognac y flambear .

Repartir el relleno entre cuatro filetes de gallo, tapar con otros cuatro filetes .

Pasar por harina y huevo .

y freír .

Poner 1 cucharadas de mantequilla en una sartén , añadir el ajo picado .

y dar unas vueltas .

Cuando esté el ajo frito añadir 2 cucharadas de harina, dar una vuelta y añadir caldo de pescado .

Dejar que hierva sin dejar de remover y cuando espese echar sobre los gallos fritos .

.