

Cigrons amb gambetes

Andalusia

Rufina Agüera García

Ingredients

1 kg de cigrons cuits
¼ kg de gambes petites pelades
1 ceba
1 pebrot verd
½ pebrot vermell
2 tomàquets madurs
2 cullerades petites de pebre vermell dolç
1 cullerada petita de pebre vermell picant
4 bitxos
Oli

Elaboració

Sofregiu les gambetes i retireu-les en un plat. Amb el mateix oli, fregiu la ceba i els pebrots tallats a trossets petits.

Després afegiu-hi els tomàquets ratllats i torneu-ho a remenar fins que siguin cuits. Incorporeu-hi el pebre vermell dolç i picant i, de seguida, poseu-hi una mica d'aigua.

Afegiu-hi els cigrons, les gambes i els bitxos. Remeneu-ho tot i poseu-hi aigua fins a cobrir els cigrons. Deixeu-ho bullir fins que es consumeixi una mica l'aigua (10 minuts aproximadament).