

# Recetario

## DORADA CON SALSA DE CAVA Y GAMBAS

### INGREDIENTES:

1 dorada en lomos

1 litro de nata

1 botella de cava

150gr de cava

**BABEL**  
FOOD EXPLORERS  
*¿Hablamos el mismo idioma?*

### PASO A PASO:

Marcamos la dorada por la piel y reservamos.

En una cazuela ponemos el cava y lo reducimos a la mitad de su volumen, añadimos las gambas y la nata.

Salpimentamos e introducimos las doradas y cocinamos 3 min.

### Presentación:

En un plato hondo colocamos la dorada junto con la salsa y decoramos con hierbas frescas.

