

# CAMARÃO NO PONTO



4 Pessoas



10 min



Fácil



Média

## INGREDIENTES

500g de gambas descascadas

## PREPARAÇÃO

Coloque o bloco de sal numa assadeira ou suporte de bloco de sal e coloque no forno, a frio.

Pré-aqueça seu forno a 75°C. Depois de pré-aquecido, deixe no forno por 15 minutos. Em seguida, aumente o volume para 120°C e deixe o bloco de sal aquecer por mais 15 minutos. Siga este padrão aumentando a temperatura do forno gradualmente, aumentando 50°C a cada 15 minutos. Isto vai permitir que a sua Pedra de Sal Gema não ganhe fissuras profundas devido à amplitude térmica brusca.

Quando chegar a 200°C, mantenha a temperatura durante cerca de uma hora.

Após este processo a Pedra de Sal Gema está pronta para cozinhar as gambas.

Coloque as gambas descascadas e preparadas na Pedra de Sal Gema e deixe cozinhar por cerca de 5 minutos.

Vire as gambas para que cozinhem do outro lado por mais 5 minutos ou até que estejam com cor rosada e cozidas.

Tenha cuidado ao remover as gambas da Pedra de Sal Gema- ela estará extremamente quente.

Se planeia usar a Pedra de Sal Gema para cozinhar uma grande quantidade de gambas, reaqueça o bloco de sal para que fique à temperatura ideal.

### NOTA:

Deixe a Pedra de Sal Gema arrefecer completamente antes de a limpar. Não a coloque debaixo de água.

Limpe a pedra com um pano húmido ou esponja, sem detergentes e deixe secar completamente. Certifique-se de armazenar seu bloco de sal num local fresco e seco.