

GAMBAS AL AJILLO



Preparación

Cortar los ajos en finas láminas. En una sartén, con aceite a fuego medio lento, añadir los ajos remover para que se cocinen pero no se quemen, este proceso hasta que estén listos puede durar hasta 5 minutos. Añadir la guindilla troceada y remover. A continuación añadir las gambas vuelta y vuelta y remover la sartén para que se integren con el aceite, los ajos y la guindilla. Trocear el cebollino o perejil (a mi me gusta más el cebollino;)) Verter las gambas con el aceite, ajos y guindilla en una cazuelita de barro con el cebollino espolvoreado por encima, acompañar las gambas al ajillo con un trocito de pan y disfrutar.

INGREDIENTES

aceite
20 gambas
5 ajos
1 guindilla
perejil o cebollino