



Gambas al ajillo

# Gambas al ajillo

[Mas recetas Mariscos en http://www.recetasypostres.net/mariscos/3.php](http://www.recetasypostres.net/mariscos/3.php)

## Ingredientes:

1/2kg. de gambas, 1/2 guindilla, 2 dientes de ajo, 2dl. de aceite de oliva y sal.

## Pasos a seguir:

- 1) Pelar las gambas crudas, quedándonos sólo con la cola.
- 2) Picar bien los ajos y en un recipiente de barro, calentar el aceite y dorarlos.
- 3) Agregar la guindilla cortada en rodajas, las gambas y sal. Remover seguido y cocer durante 3 minutos sin que se quemen los ajos.
- 4) Servir las gambas bien calientes.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/mariscos/gambas-al-ajillo-13.php>