



Gambas al ajillo en microondas

# Gambas al ajillo en microondas

[Mas recetas Microondas en http://www.recetasypostres.net/microondas/16.php](http://www.recetasypostres.net/microondas/16.php)

## Ingredientes:

1kgr. de gambas, 4 dientes de ajo, 8 cucharadas de aceite de oliva, 1 guindilla, sal

## Pasos a seguir:

- 1) Se pelan las gambas, conservando la cola entera.
- 2) Se salan y se reparten en 4 cazuelas de barro.
- 3) Cortar las guindilla en 4 trozos.
- 4) Se pelan y se pican los ajos bien finos.
- 5) Se agregan a cada cazuela 2 cucharadas de aceite, 1 trozo de guindilla y una cuarta parte del ajo.
- 6) Llevar las cazuelitas al microondas durante 4 minutos y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/microondas/gambas-al-ajillo-en-microondas-201.php>