

**Libreta:** Entrantes y tapas  
**Creado:** 24/03/2018 9:34  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/gambas-al-ajillo.html>

---

## Gambas al ajillo

### INGREDIENTES

600 gr de gambas  
4 dientes de ajo  
1/2 guindilla  
Aceite  
Sal  
Perejil picado

### PREPARACIÓN

Pela las gambas en crudo.

Calienta el aceite y fríe los ajos en láminas y la guindilla cortada en aros. Después agrega las gambas, sazona y deja que se hagan unos minutos dándoles vueltas en la sartén.

Espolvorea con perejil y sirve.