

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.