

Libreta: Entrantes y tapas

Creado: 24/03/2018 9:38

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pinchos-de-gambas-con-gusto-de-ajo%2c-lim%c3%b3n-y-pimienta.html>

Pinchos de gambas con gusto de ajo, limón y pimienta

INGREDIENTES

Gambas o langostinos
1/2 limón
2 dientes de ajo
Sal y pimienta
Guindilla
Aceite de oliva

PREPARACIÓN

Atravesar cuatro o cinco gambas a lo ancho en pinchos largos de madera. Salpimentar con pimienta negra recién molida y un poco de pimentón picante.

Calentar un poco aceite de oliva en una sartén grande. Cuando esté bien caliente se echan los dientes de ajo y un buen trozo de limón en un lado y se van friendo los pinchos de gambas.

Servir acompañado de arroz y una ensalada.

Nota:

Se pueden calcular unos cuatro pinchos por persona. El número de gambas o langostinos dependerá del tamaño. Lo normal es que en un pincho quepan hasta cinco.