



GAMBONES *a la sal*

Ingredientes para 2 personas:

6 gambones

700 gr de sal gorda

orégano

cayenas laminadas

Preparación:

En una sartén colocamos la sal gorda, el orégano y cayena laminada.

Encima colocamos los gambones. Tapamos y cocinamos a fuego medio-alto durante 15 minutos.

Si usamos langostinos, como son más pequeños con tenerlos 8-10 minutos es suficiente.

[Con las zarpas en la masa](#)