



gambas al ajillo

Ingredientes para 2 personas:

12 gambas o langostinos

8 dientes de ajo

6 cucharadas de AOVE (aceite de oliva virgen extra)

1 guindilla seca o cayena

Preparación:

Pelamos los langostinos, damos un punto de sal y reservamos.

Pelamos los ajos, les quitamos el nervio interior y troceamos a láminas.

Calentamos en una cazuela el aceite y añadimos la guindilla o cayena troceada. Cuando se vea que el aceite esté caliente añadimos los ajos laminados. Cuando empiecen a cambiar de color añadimos las gambas o langostinos y freímos durante un par de minutos.

Comer acompañado de una buena barra de pan.

[Con las zarpas en la masa](#)