

Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

APERITIVOS / ENTRANTES

Gambas al ajillo

3 raciones 305 kcal

Ingredientes

- 400 gr de gambas crudas
- Perejil
- 4 o 5 dientes de ajo
- 2 o 3 guindillas (pimientas de cayena)
- Aceite de oliva

POR RACIÓN

Proteínas	13 g
Grasas	28 g
Hidratos	2,9 g
Fibra	0,6 g

Elaboración

1. Pelamos las gambas. (También podemos comprar una bolsita de gambas ya peladas).
2. Pelamos y troceamos finamente los ajos.
3. En una sartén, o cazuela (preferiblemente), añadimos un buen chorreón de aceite y esperamos a que se caliente a fuego medio.
4. Añadimos los ajos troceados y las guindillas a la cazuela cuando veamos que el aceite esté caliente, y removemos un par de minutos, sin que se lleguen a dorar.
5. Ponemos las gambas en la cazuela. Es importante que estén bien descongeladas para que no suelten nada de agua.
6. Añadimos el perejil picado y sal y removemos a fuego medio unos minutos hasta que veamos que las gambas empiezan a coger color. ¡Servir con pan y a comer!

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta