

# GAMBAS AL AJILLO

TIPO PLATO: Entradas

PREPARACION: Cocción en aceite

TIEMPO: 6-8 minutos

Ingredientes:

- 160 gr. gamba roja pelada
- 10 cl. aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 1 guindilla callena

Preparación:

Colocar un plato de cerámica con 1 cl de aceite a calentar encima de la plancha. En el resto del aceite, dorar los ajos y la callena. Añadir las gambas, saltear durante 1 minuto y retirar.

Observaciones:

Colocar las gambas con el ajo, la callena y todo el aceite en la pieza de cerámica y servir con bajoplato.