



Tapas

Gambas al Ajillo

COMENSALES: 4

PREPARACIÓN: 10 minutos

ingredients

- 1/2 taza de un buen aceite de oliva español
- 2 1/2 dientes de ajo, cortados finamente
- Un poco de ajillo
- 1 libra de gambas medianas, peladas
- Un poco de sal

preparation

Calentar el aceite de oliva con el ajo y el ajillo en una sartén grande a fuego mediano. Cuando empiece a oler aromáticamente, introducir las gambas y echar un poco de sal encima de ellas. Dejarlas cocer durante unos cuantos minutillos, y darles la vuelta. Cocer durante un minuto más, y luego quitar las gambas de la sartén y quitar el aceite de oliva, dejando aproximadamente dos cucharas en la sartén. Subir a fuego vivo, y reintroducir las gambas a la sartén. Dorar durante 20-30 segundos en cada lado, y servir calentitos.