



RECETA:



15 MIN



4 PERS



FÁCIL

Colas de Gambón Peladas al Ajillo

Colas de Gambón Peladas al Ajillo

INGREDIENTES

- 400 g de colas de gambón peladas **Abordo**
- 2 cda. de ajo troceado **Abordo**
- 1 guindilla
- 2 cda. de aceite de oliva **Abordo**
- Sal

PREPARACIÓN

- 1** Descongelar las gambas y sazonar con sal.
- 2** Echar en una cazuela de barro el aceite, el ajo y la guindilla cortada en anillas.
- 3** Poner la cazuela a fuego lento y dejar que el ajo empiece a tomar color, en ese momento, se agregan las gambas peladas y rápidamente se sube la intensidad del fuego, teniendo un minuto hasta que se doren.