

Gambas al ajillo Ariá

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Soufflé

INGREDIENTES

0

	Aceite oliva
2 dientes	Ajos
6	Gambas
1	Guindilla
	Perejil

ELABORACIÓN

Pelar las gambas. Cortarlas a lo largo como unos 2 cm. Retirar el hilillo..

Poner 1 c de aceite + las cabezas de las gambas. Solamente que doren unos segundos de cada lado.. Cuando estén frías, apretar para sacar el coral (=juguillo). Colar.

2 c aceite + el ajo en láminas y la guindilla. Secar esos chips de ajo y la guindilla sobre papel de cocina.

Salar las gambas y saltearlas rápidamente en ese aceite.

Reservar las gambas y dejar enfriar el aceite de cocción. Cuando está tibio, verterlo sobre el coral, mezclar y + 1 c de perejil picado.

Poner las gambas sobre un plato, salsearlas con la salsa de coral y + los chips de ajo y la guindilla.