



Gambas al ajillo: Una auténtica delicia culinaria, por su sabor y sencillez

Ingredientes (para 4 personas):

- 1 kg de gambas pequeñas o medianas
- 15 o 20 dientes de ajo
- 2 guindillas secas
- Aceite de Oliva Virgen Extra (20 cucharadas aprox.)
- Sal y pimienta negra molida al gusto

Nuestra receta:

1. Pela las gambas, retirando su cabeza y cola.

2. Continúa con su limpieza, eliminando impurezas y sécalas con cuidado.
3. Sazona las gambas al gusto.
4. Calienta a fuego medio el aceite de oliva, las guindillas y los ajos laminados.
5. Retira las láminas de ajo cuando estén doradas, para evitar que se quemen.
6. Añade las gambas y aumenta la temperatura de los fogones.
7. Cuando la gamba esté en su punto, añade las láminas de ajo y dale el toque final de sal y pimienta.