Gambas al Ajillo

Cocina: Española | Dificultad: Fácil | Tiempo: 10 min | Porciones: 4

Ingredientes

- 500 g gambas peladas
- 6 dientes de ajo
- 1 guindilla
- Aceite de oliva virgen extra
- Perejil
- Sal

Preparacion

1. Laminar los ajos y cortar la guindilla.
2. Calentar abundante aceite en cazuela de barro.
3. Dorar los ajos sin quemar.
4. Añadir las gambas y la guindilla.
5. Cocinar 2-3 min. Servir con perejil y pan.