

GAMBAS AL AJILLO:



Esta imagen no corresponde con el resultado final de la receta.

Ingredientes

- 3 gambas grandes o 5 pequeñas
- 1 diente de ajo
- ½ guindilla
- 100 ml de agua
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Espesante comercial con gomas

Elaboración

- 1. Dorar el ajo picado.
- **2.** Añadir la guindilla y las gambas peladas, sazonar y rehogar durante menos de 5 min.
- **3.** Finalmente, rehogamos a fuego rápido 4 minutos, agitando la cazuela de vez en cuando.
- **4.** Triturar los ingredientes y añadir la cantidad de espesante indicada removiendo hasta alcanzar el espesor deseado.
- 5. Servir.