

Gambas o langostinos al ajillo



Ingredientes:

1/2 kgs gambas o langostinos
2 dientes de ajos
1 manojo de perejil
sal a gusto
aceite

Preparación:

Descongelamos las gambas o langostinos en un bol con agua y los dejamos en un escurridor.

Para el ajillo cortamos los ajos bien picaditos y junto con el perejil y lo reservamos.

Ahora freimos las gambas o langostinos en un poco de aceite 3-4 minutos por cada cara.

Justo antes de acabar de freir las gambas agregamos el ajillo (el ajo y el perejil reservados) y salteamos durante 2-3 minutos añadiendo sal al gusto.

A las gambas al ajillo también se le puede añadir una guindilla si gusta el picante.