KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Gambas al ajillo

Un estandarte de la cocina española pero también mallorquina. Son especialmente famosas las gambas de los pescadores de Sóller.

Esta receta es mucho más deliciosa con gambas frescas: ¡te encantará!

Tiempo de preparación: 1 h. · Nivel de dificultad: medio

Cantidad

Ingredientes para 2 personas.

Ingredientes

200 g Gambas
2 ud. Dientes de ajo
1 ud. Guindilla (pequeña)
120 ml Aceite de oliva virgen extra
1 pizca Sal
1 pizca Pimienta molida

Preparación

Poner el aceite de oliva y la guindilla en una greixonera (cazuela de barro. Si no se dispone de una greixonera original, va bien con una sartén) y calentar al fuego.

Cortar los ajos pelados en láminas finas y dorar en el aceite, sacar de la greixonera con la guindilla y reservar.

Añadir las gambas previamente peladas y limpias al aceite, subir la temperatura y salpimentar, los jugos de la gamba emulsionarán con el aceite de oliva debido a la temperatura.

Añadir la guindilla y el ajo y cuando las gambas estén cocidas, servir con allioli/mayonesa y pan de payés blanco.

Para darle un toque cítrico de puede exprimir un limón sobre los gambas.