

Creador: Paco Llull **Recetizador:** Goretti



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

Un plato exquisito y fácil de preparar

Ingredientes para 2 personas :

- 100 gramos de Angulas
- 2 dientes de ajo
- 1 guindilla
- 1 cucharada de aceite oliva virgen

Preparación:

Paso 1

Poner a calentar la cazuela de barro en el horno con una cucharada de aceite.

Paso 2

Cuando la cazuela este bien caliente, echamos los dientes de ajo y la guindilla para que se doren

Paso 3

A continuación echamos las angulas y las removemos durante unos 3 minutos

Paso 4

Servimos con un platillo encima para comerlas bien caliente, y a ser posible con tenedor de madera ;)