

**Creador:** Paco Llull **Recetizador:** Tere



**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 ;)*