

Creador: Monónimo **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 botes de pimientos del piquillo
- 300 g de gambas frescas
- 250 g de sucedáneo de angulas
- Cebollino
- 4 ajos
- 1 guindilla
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Pelar dos ajos y cortar la guindilla en aros. Poner una sartén al fuego con 4 cucharadas de aceite. Añadir los ajos y dorarlos. Añadir las guindillas con el sucedáneo de angulas y dejar 3 minutos. Escurrir el aceite.

Reservar. Lavar las gambas con agua fría; escurrir. Pelar otros dos ajos. Poner una sartén al fuego con 1 dl de agua. Añadir los ajos y las gambas peladas. Salar y mantener a fuego bajo 5 min. Escurrir el líquido de cocción de las gambas. Desechar los ajos. Escurrir el líquido de los pimientos. Mezclar en una sartén las gambas, las Gulas y un poco de cebollino picado y mantener a fuego bajo hasta que se calienten. Rellenar los pimientos con las Gulas y las gambas y servir caliente.