

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** karmela



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Carísimo

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 500 gr de angulas cocidas
- 1 trozo de guindilla seca
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen extra

## Preparación:

### Paso 1

Pela y corta los ajos en láminas y dóralos en una cazuela con 8 cucharadas de aceite de oliva y un trocito de guindilla. Antes de que el ajo se dore excesivamente, agrega las angulas y rehoga brevemente sin parar de remover. Sirve las angulas en una cazuela de barro (previamente calentada).