gambas al ajillo

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: karmela **Recetizador:** Ampyla



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

picar el ajo muy fino y freir en el aceite antes de que se dore añadir las gambas y espolvorear con perejil y pimienta 4 minutos y quitar del fuego

Ingredientes para 4 personas :

- 500gr gambas
- ajo picado y perejil picado
- , aceite de oliva y sal.
- 1 cucharadita de pimienta blanca

Preparación:

Paso 1

si quieres puedes hacer el plato con gambas congeladas