Si Sabes Leer Sabes Cocinar
recetas fáciles y deliciosas

Pimientos del Piquillo con Gambas al Ajillo

Tiempo de preparación aprox: 20 minutos / Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 comensales)

- 1 lata de pimientos del piquillo
- 1 guindilla
- 3 dientes de ajo
- 300 gr. de gambas peladas crudas
- 8 cucharadas soperas de aceite de oliva
- Sal

¡A cocinar!

Escurrimos los pimientos quitando todo el liquido y lo ponemos extendidos en una sartén grande con una cucharada de aceite, de forma que todos toquen el fondo de la sartén.

Lo cocemos a fuego muy bajo durante unos 10 min., dándoles la vuelta de vez en cuando, para que vaya perdiendo liquido, cuanto mas tiempo lo hagas mas fina sera la carne del pimiento.

Apartamos los pimientos en una plato.

En la misma sartén grande poner 8 cucharadas de aceite y freír los ajos fileteados, cuando estén dorados añadir la guindilla, y seguidamente las gambas, darle unas vueltas hasta que veamos que las gambas cambian de color.

Poner encimas de los pimientos del piquillo. Servir recién hechas y calientes.

Consejos adicionales

Podemos servirlas en cazuelitas individuales para una mejor presentación.