

# Gambas al ajillo

Gambas al ajillo, plato típico de la gastronomía española, suele ser mas común verlo en los menús del centro y sur de España, en cualquier caso una delicia.

Se pueden hacer tanto con gambas como con langostinos o gambones, en cualquier caso el resultado siempre será bueno.

## ingredientes

- 1/2 Kg de Gambas
- 5 dientes de Ajo
- 1 o 2 Guindillas
- 4 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen
- 1 cucharada de Vino (Manzanilla)
- Sal

## elaboración Gambas al Ajillo

Comenzaremos limpiando nuestras gambas, les quitaremos la cabeza y las pelaremos, reservaremos las colas del marisco al que habremos quitado con la punta de un cuchillo el intestino.

Vamos con los ajos, pelamos y cortamos en laminas.

Pondremos una cazuela al fuego, en la que echamos el aceite de oliva virgen, la cantidad de este dependerá de la cantidad de salsa que queramos que tenga, los ajos que habíamos cortado en laminas y la guindilla.

Mantendremos a fuego bajo para que se vayan confitando y dejen impregnado el aceite con su sabor, al final dejaremos que los ajos se doren subiendo un poco el fuego.

Llegado este punto echaremos la cucharada de vino, sal, las gambas y apagaremos el fuego de inmediato.

Las gambas se harán con el calor residual del aceite con los ajos y la guindilla.

Movemos lentamente la cazuela con movimientos circulares y conseguiremos que con el vino que hemos puesto se ligue ligeramente la salsa.

Ya tendremos listas nuestras gambas al ajillo.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.