

Judías Verdes con Gambas al Ajillo

Judías Verdes con Gambas al Ajillo, no siempre hay que tomar las judías verdes cocidas también hay otras preparaciones en las que están buenísimas.

ingredientes

- 1/2 Kg de Judías Verdes Redondas
- 250 gr de Gambas o Langostinos
- 4 dientes de Ajo
- 1 Guindilla
- 1/4 de vaso de Vino Blanco
- Aceite de Oliva Virgen
- Perejil
- Sal

elaboración Judías Verdes con Gambas al Ajillo

Comenzamos limpiando las judías con agua, si son redondas solo tendremos que quitarles el rabito que unía la judía a la planta si son de las planas habrá que quitarles las dos puntas y las hebras que tienen a ambos lados, podemos quitárselos con un pelador de patatas o con una puntilla.

Partimos las judías en trozos como de 3 o 4 cm, y las cocemos en una olla con agua y sal durante 8 o 9 minutos, probarlas pues según sean la judías tardarán más o menos en estar.

Cuando estén las pondremos en un escurridor y las sumergiremos en agua con hielo, esto cortará la cocción y mantendrá ese color verde intenso, cuando se enfríen las dejaremos escurrir.

Mientras en una sartén pondremos un chorreón generoso de aceite de oliva virgen, la guindilla y los ajos cortados en láminas, a fuego medio los dejaremos hasta que estén dorados.

Es el momento de echar las gambas, estarán en un par de minutos, entonces ponemos las judías verdes, removemos para que se impregnen del aceite de las gambas e incorporamos el vino blanco, removemos de nuevo y esperamos a que se reduzca.

Antes de servir pondremos un poco de perejil picado.

Ya tendremos nuestras judías verdes con 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.