

Será por recetas



Montaditos de gambas

Tapas y Pinchos, Recetas fáciles

 4 Personas

 20 Minutos

 Fácil

 Enviada el 25/05/2012

Ingredientes

- 250 g de gambas peladas
- Sal marina
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 guindillas secas
- 12 rebanadas pequeñas de pan
- 2 cucharadas de perejil picado

Elaboración

Primero espolvorear las gambas con sal y dejar reposar durante 10 minutos. Pelar los ajos y cortar en dos.

Calentar el aceite en una sartén y freír los ajos y las guindillas secas desmenuzadas, sin que los ajos lleguen a dorar. A continuación, chafarlos con un tenedor en el aceite.

Echar las gambas en la sartén y sofreír, sin dejar de remover, hasta que se pongan rosadas y estén hechas. Apartar la sartén del fuego.

Poner el pan en la tostadora o en la parrilla.



Autor receta de Montaditos de gambas

Melk

 Valoración 4/5

 37 Recetas publicadas

 Miembro desde 29/05/2012