

Por: Daniel Soler López



Tallarines con Gambas al Ajillo



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA

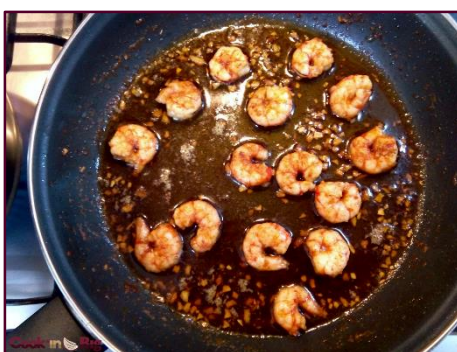
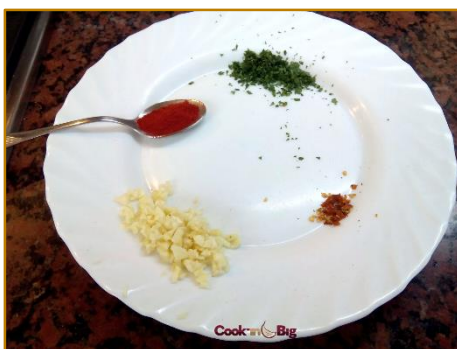


Nº DE COMENSALES
2

Ingredientes

- 2 Dientes De Ajo Morado Big Garlic
- 300 Gr De Gamba Roja mediana congelada
- ½ cucharada pequeña de Pimentón Dulce
- 1 cucharada de Perejil fresco picado
- 200 Gr De Tallarines
- Sal (Cantidad Al Gusto)
- Aceite De Oliva Extra Virgen (Cantidad Al Gusto)

Paso a Paso



1. Pelamos la gamba roja, picamos la guindilla, el perejil y los dos ajos, separamos la media cucharadita de pimentón dulce y lo dejamos todo listo para echar en la sartén.
2. Ponemos el agua a hervir con dos cucharadas soperas de aceite y una de sal. Cuando el agua se encuentre en ebullición, echamos los tallarines.
3. En una sartén con aceite salteamos las gambas peladas junto con el pimentón dulce, el ajo picado y la guindilla picada. Le ponemos un poco de sal y lo removemos sin parar.
4. Cuando el ajo este dorado y la gamba rosada, lo apartamos del fuego.

TERMINADO DEL PLATO:

5. Una vez que los tallarines estén en su punto (al dente), los escurrimos y estando aún calientes los pasamos a la sartén con el salteado de gambas, añadimos el perejil picado y removemos todo calentándolo a fuego fuerte hasta que se encuentren todos los ingredientes bien mezclados.
6. Y finalmente, lo servimos en una fuente grande con unas gotitas de aceite y un poco de perejil picado por encima y listo para comer. ¡Buen Provecho!

CONSEJOS DEL CHEF:

- Los tallarines con gambas al ajillo es un plato de elaboración sencilla y bastante económica. Se trata de cocina mediterránea y mezcla la cocina española con la italiana.
- Es un plato muy exquisito donde se mezcla la gamba con el intenso sabor del ajo y de la guindilla
- Podemos cambiar el ajo morado por otra variedad más suave.