



INGREDIENTES:

- 8 ó 10 ajitos pelados y fileteados
- aceite de oliva
- 200 gramos de gambas peladas
- 200 gramos de gulas
- 250 gramos de almejas
- perejil picadito

ELABORACIÓN:

1. Lo primero será descongelar y escurrir las gambas peladas, secarlas un poco con papel absorbente.
2. Lo siguiente, será hacer las almejas al vapor unos minutos hasta que estén todas abiertas (No tirar el caldito que sueltan, y añadirlo al plato al final de su elaboración).
3. Continuar pelando y fileteando los ajos, y en una sartén al fuego, con aceite no muy caliente (o se nos quemarán los ajos nada más echarlos) darle un par de vueltas a los ajos, y seguidamente incorporar las gambitas, darle unas cuantas vueltas, y cuando las veamos que ya no están crudas simplemente, sacar y reservar.
4. En ese aceitito, echar las gulas y freírlas un poco, darle unas vueltas, incorporarle las gambas reservadas y las almejas, y mezclar todo bien para unir sabores, (aquí podemos añadir un poco de caldito de la cocción de ñas almejas si se desea y lo vemos seco).
5. Servir calentito y espolvoreadito con un poco de perejil picado! Esta increíble de rico!.
Listo y muy rico.

