



### INGREDIENTES:

- 1 kilo de gambas peladas (pueden ser frescas o congeladas)
- sal
- un poco de aceite de oliva virgen
- 20 dientes de ajo pelados y laminados muy finitos
- 2 guindillas secas (al gusto) o un poquito de pimienta de cayena, (si no tenemos guindillas o las preferimos menos picantes)
- un poquito de perejil picadito (opcional)

- un chorrito pequeño de vino blanco (opcional)



### ELABORACIÓN:

1. Si las gambas son frescas, quitar las colas y las cabezas, las lavamos un poco para quitar las impurezas, quitar las cabezas y pelar. Yo aconsejo quitar el intestino, que es esa hebra entre negra y rojiza, que está en el lomo de la gamba y se transparenta un poco lo haremos con la ayuda de un palillo o la punta de un chuchillo (es fácil sacarla, a mí me gusta hacerlo, pero bueno no pasa nada si se queda dentro, ya que lleva un ratito hacerlo)
2. Una vez listas, preparar en un bol, con un poquitín de sal, y si son congeladas, sacarlas una noche antes y ponerlas en un colador dentro de un bol para que escurran bien toda el agua, y quede en el fondo sin estar en contacto con la gamba, y cuando vayamos a prepararlas, sacarlas del colador escurrirlas y secarlos mucho entre bastante papel de cocina, o uno o dos paños de algodón (han de quedar muy sequitas) quitar igualmente el intestino como con las frescas, y espolvorearlas como las frescas con un poquito de sal.
3. Pelar y laminar todos los ajos, que queden finitos, y poner en una sartén con el aceite no demasiado caliente para que esto no se quemen, y dorarlos ligeramente, acompañados de las guindillas (si nos gustan picantes pondremos más de dos guindillas) sacarlos para que no se nos quemen, y reservar en un platito, y en ese aceitito echar las gambas, subimos el fuego, y tener unos cuantos minutos, dándole unas vueltas (soltarán líquido, al minutos de echarlas,

pero es normal, y sobre todo, si han estado congeladas más) añadir un chorrito de vino blanco y dejar que evapore, siempre con el fuego fuerte.

**4.** Añadirle los ajitos y guindillas reservados y dar unas vueltas. Espolvorear con un pelín de perejil picado una vez en el plato, si se desea. Se sirven en cazuelita de barro preferentemente, y a comer, con un rico pan, y una buena copa de vinito blanco.

**5.** Las gambitas al ajillo, se hacen al tiempo de comerlas, ya que están ricas recién hechas, no es una cosa que se hagan para más tarde, lo ideal es hacer y comer, y como son tan fáciles y rápidas no representará gran problema.

**Riquísimas.**