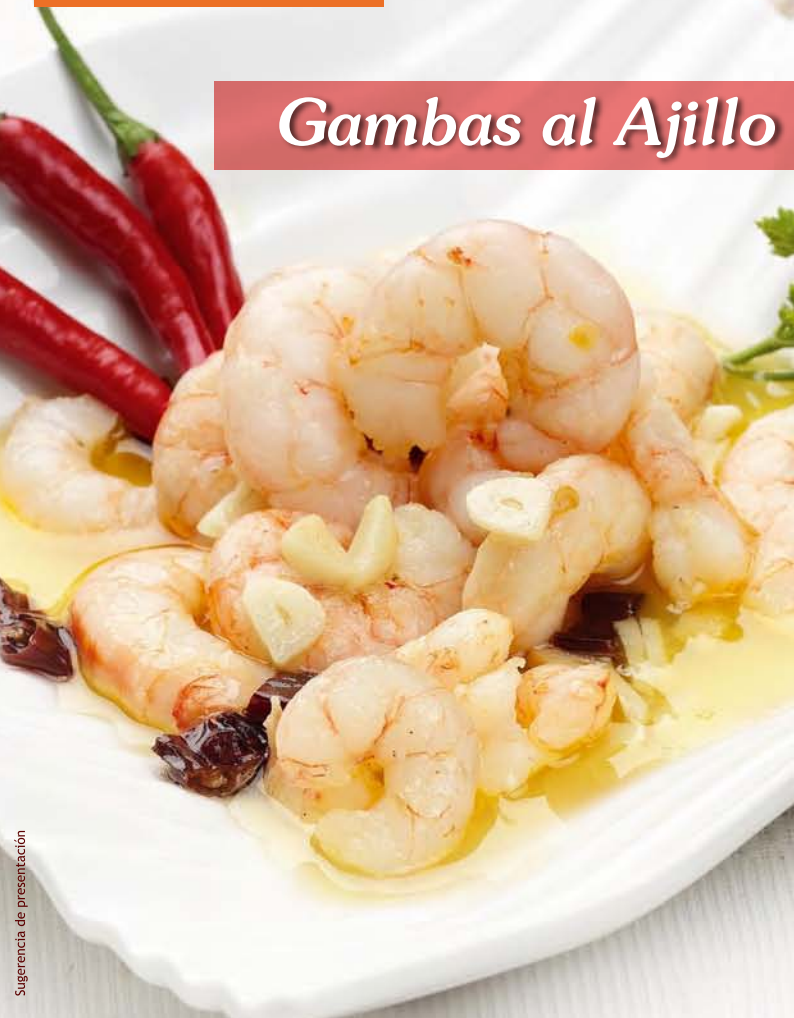




ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Gambas al Ajillo



Gambas al Ajillo

4 Personas

Ingredientes:

- 200 g gambas peladas Abordo
- 2 cucharaditas de ajo troceado Abordo
- 1 guindilla
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación:

Sazonar las gambas peladas descongeladas con sal.

Echar en una cazuela de barro el aceite, el ajo y la guindilla cortada en anillas. Poner la cazuela a fuego lento y dejar que el ajo empiece a tomar color, en ese momento, se agregan las gambas peladas y rápidamente se sube la intensidad del fuego, teniendo un minuto hasta que se doren.



Duración aproximada:
15 minutos



C-24125

ATENCIÓN AL CLIENTE: 901 100 151