

Gambes amb allada



Aquest estiu, com cada estiu, la meva germana va anar a Tombrio de Abajo de Ponferrada a visitar els familiars que hi tenen. Doncs la Meri, cosina-germana del seu marit els va fer aquest plat i els va agradar tant que li van demanar la recepta. Així doncs, aquestes son les “Gambes al ajillo estilo Meri”.

Per 2 persones

Temps: 25 min.

Ingredients:

- – 1 kg. de gambes pelades, congelades mitjanes o grans
- – 1 bitxo
- – Oli, sal
- – 3 alls



Elaboració:

PAS 1: Deixar descongelar les gambes i escórreles bé.

PAS 2: Mentres, agafem el bitxo i el tallem a rondanxetes junt amb els alls i ho posem tot a la paella amb un raig d'oli i ho saltejem.

PAS 3: Abans que se'ns cremin els alls hi afegim les gambes ben escorregudes i també les saltejem. No cal que es cugin massa que sinó redueixen massa de volum i queden eixarreides. Probar de sal i si convé s'afegeix.

PAS 4: Mentres feiem tot això hem posat una cassola de fang al forn en fred i l'hem deixat ben ruenta.

Ara, per servir, ho aboquem tot a la cassola amb el suquet que han deixat anar les gambes i ho servim de seguida. Fa un suquet que demana sucari-hi pa.



Bon Profit!