



Calamares con gambas ajillo

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- picada
 - 2 Diente(s) de *Ajo*
 - 4 Rama(s) de *Perejil fresco*
 - 6 Ud. de *calamar pequeño*
 - 12 Ud. de *Gambas*
 - 3 Diente(s) de *Ajo*
 - *Aceite de oliva virgen extra*
 - *Sal*

Preparación

Paso 1 - Labar y cortar los calamares y las gambas

Primero de todo lavaremos los calamares y los cortaremos dejandolos en forma de aros. La gambas podéis comprarlas ya peladas y os ahorraréis el trabajo, pero si queréis podéis comprarlas enteras y pelarlas vosotros mismos.

También picaremos los ajos bien pequeñitos.

Paso 2 - Hacer la picada

Simplemente cortaremos muy pequeñito el resto de ajos y el perejil y lo picaremos todo con un mortero. podeis añadir un chorrito de aceite para que sea mas facil manipularlo.

Paso 3 - Cocción

Ahora pondremos aceite de oliva en una paella y cuando este caliente añadiremos los ajos.

Cuando estén bien dorados añadiremos los calamares y los dejaremos un minutito mas o menos. A continuación añadimos las gambas y pasado otro minuto añadimos la picada de ajo y perejil. Lo removeremos, lo dejaremos un minuto más y ya tendremos listo esta fabuloso plato tan sencillo de preparar.