



Gambas a la plancha con ajo y perejil

Ingredientes - *Para 2 persona(s)*

- 8 Ud. de *Gambas*
- 1 Manojó(s) de *Perejil fresco*
- 1 Diente(s) de *Ajo*
- 2 Cucharada(s) de *Aceite de oliva virgen extra*

Preparación

Paso 1 - Cocinar las gambas

- En una paella a fuego medio ponemos un poquito de aceite y se colocan las gambas.
- Mientras, hacemos una picada de ajo y perejil. Se mezcla con aceite y sal al gusto.
- Cuando las gambas estén blanquitas y doraditas dar la vuelta y poner el ajo y perejil por encima. Seguir cocinando hasta que este doradita. Unos 5 minutos por cada lado.