

Gambas a la plancha

por tito



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Media

Tipo de plato: Entrantes

Ingrediente principal: Marisco y moluscos

Temporada: Todo el año

Técnica: Plancha

País: España

Ingredientes

1'5 Kg de gambas
2 dientes de ajo
1 guindilla
1 cucharadita de perejil
1 cucharadita de orégano
2 cucharadas de vinagre
6 cucharadas de aceite
Pimienta
Sal

Preparación

- Lavar y secar las gambas.
- En un mortero colocar la guindilla picada, los ajos pelados y picados, el orégano, el perejil, la sal y la pimienta. Machacar y agregar el aceite y el vinagre.
- Pelar las gambas sin quitar las colas. Ponerlas en un recipiente y agregar la salsa. Dejarlo marinar durante 5 minutos.
- Asar en la plancha o parrilla unos 2 minutos por cada lado.
- Emplatar y servir.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/137142/gambas-a-la-plancha/>