

## Gambas al ajillo

### Ingredientes para 4 personas

- 700 gr. gambas
- 3 dientes de ajo
- 1 guindilla seca
- Aceite de oliva
- Sal
- Perejil

### Preparación

- Limpiar y pelar las gambas.
- Pelar y cortar el ajo en láminas.
- Encender el termostato de Tortilla Chef y ponerlo al 3 activando el temporizador.
- Añadir un buen chorro de aceite en la parte honda de Tortilla Chef y saltear el ajo y la guindilla.
- Añadir las gambas y rehogar durante unos 3 minutos hasta que las gambas estén prácticamente cocidas.
- Salar las gambas al gusto.
- Añadir perejil y remover un minuto más.
- Apagar el termostato y el temporizador.
- Emplatar.

¡Buen provecho!