Angulas a la bilbaína

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Carísimo

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 gr de angulas cocidas
- 1 trozo de guindilla seca
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación:

Paso 1

Pela y corta los ajos en láminas y dóralos en una cazuela con 8 cucharadas de aceite de oliva y un trocito de guindilla. Antes de que el ajo se dore excesivamente, agrega las angulas y rehoga brevemente sin parar de remover. Sirve las angulas en una cazuela de barro (previamente calentada).