Ajillo "creativo" de gambas

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

Creador: Moria

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
No dejar que se sequen las gambas, ni que se pierda el sabor.

Descripción:

Es realmente sencilla, la dificultad tal vez reside en el punto de la gamba, pero si estamos pendientes, no habrá problema. No es el ajillo tradicional, ni es cocina creativa, pero fue algo que surgió en un momento dado y cuyo resultado estaba, francamente, muy rico. Espero que resulte agradable :)

Ingredientes para 2 personas :

- *Un puñado generoso de gambas, o dos, dependiendo de los comensales.*
- *Cinco dientes de ajo, en mi caso. Cantidad al gusto, pero se recomienda esa cantidad.*
- *Vino blanco, chorreón generoso.*
- *Aceite, un chorreón generoso también.*

Preparación:

Paso 1

Limpiamos las gambas, o en caso de comprarlas frescas congeladas de la pescadería, las podemos dejar listas para cocinar escurriéndolas en un tamiz de lechuga, una escurridera, pasádolas por agua caliente; las habríamos dejado reposar y las tendríamos listas para usarlas. Reservamos. Limpiamos, pelamos y cortamos los extremos de los dientes de ajo. Laminamos y reservamos.

Paso 2

Ponemos el aceite a calentar en una sartén, preferiblemente no demasiado grande. El aceite deberá de cubrir un dedo aproximadamente, o así al menos lo hice yo. Ponemos el ajo laminado a saltear, y cuando esté unos segundos, un minuto, a lo sumo, habrá cogido color. Añadimos las gambas y le damos cuatro vueltas. Pasado el mismo tiempo, añadimos el chorreón de vino blanco.

Paso 3

Y dejamos reducir, a fuego medio. Como se suele decir, que haga "chop chop" y dejamos que se vaya evaporando todo: de este modo las gambas no quedan recocidas y secas, sino que se cuecen en el jugo de la sartén. Una vez evaporado el alcohol, podemos subir el fuego y mover enérgicamente. Esto, personalmente es porque me gusta un puntito tostado. ¡Y listo! Servir en una fuente pequeñita y comer caliente. Es fácil, y quedó rico como ya dije.

Saludos ~