

# GAMBAS AL PIL PIL

4 raciones

20 min

Fácil

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Pescado blanco · Segundos platos



## Información nutricional

Valores por ración

**Energía**

**295 kcal**

**Grasas**

**15 g**

**Fibra**

**g**

**Proteínas**

**38 g**

**Carbohidratos**

**3 g**

**Sal**

**1.4 g**

## Ingredientes





- 720 g de langostinos o gambas grandes
- 50 g de aceite de oliva
- 6 dientes de ajo
- 2 guindillas secas
- Pimentón dulce
- Sal

# Preparación paso a paso

## TRADICIONAL

- 1** Pela las gambas y reserva.
- 2** Lamina los ajos finos.
- 3** Calienta el aceite en sartén o cazuela de barro; añade los ajos y las guindillas y dora sin quemar.
- 4** Incorpora las gambas y el pimentón; sube el fuego y cocina hasta que las gambas cambien de color.
- 5** Retira del fuego, deja reposar 1 minuto y sirve al momento.

## THERMOMIX

- 1** Pela los ajos y ponlos en el vaso; trocea. **3 seg / vel 5**
- 2** Añade el aceite y las guindillas; baja restos y sofríe. **10 min / 120 °C / vel 1**
- 3** Agrega las gambas y el pimentón; cocina. **3 min / 120 °C /  / vel **
- 4** (Si las gambas son muy grandes, prolonga 2 min a la misma temperatura y velocidad). **2 min / 120 °C /  / vel **

---

## Consejos

- Seca bien las gambas antes de cocinarlas: el exceso de agua enfría el aceite y reduce el “chisporroteo” característico.
- Dora los ajos sin que se quemen; cuando se pasan, amargan y arruinan el sabor del aceite.

- Ajusta el picante: usa las guindillas enteras para un toque suave o trocéalas para más intensidad.
- Añade el pimentón con el fuego alto justo al incorporar las gambas, como en la receta, para que perfume sin tostarse en exceso.
- Sirve inmediatamente tras el reposo de 1 minuto fuera del fuego: es cuando el aceite está más aromático y la textura es perfecta.