GAMBAS AL PIL PIL

4 raciones **20 min** **Fácil**

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Pescado blanco · Segundos platos



Información nutricional

Valores por ración

Energía	**Proteínas**
295 kcal	**38 g**
Grasas	**Carbohidratos**
15 g	**3 g**
Fibra	**Sal**
g	**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 ºC / vel 1**
3. Agrega las gambas y el pimentón; cocina. **3 min / 120 ºC / / vel**
4. (Si las gambas son muy grandes, prolonga 2 min a la misma temperatura y velocidad). **2 min / 120 ºC / / 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.