

Receta de Tallarines al Ajillo con Gambas

19 Oct 2015



Buenos días a tod@s, para comenzar la semana os dejo una receta de pasta que es muy fácil de preparar y queda muy rica, en casa nos gusta mucho comer así guisados los **Tallarines al ajillo con gambas**, seguro que os gustará a tod@s.

Ingredientes

- Tallarines (unos 100grs por comensal)
- Gambas congeladas (Sobre 300gr)
- Anillas de calamar (unos 250grs)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Aceite de oliva
- Sal
- Salsa de soja o mayonesa (opcional)

Modo de Preparación

1. Poner a cocer los tallarines con agua hirviendo con un poco de sal, cuando estén cocidos, escurrir y pasar por agua fría
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír los ajos partidos en trocitos o en láminas finas
3. Cuando los ajos estén un poco dorados, echar las gambas y las anillas de calamar troceadas y refreír
4. Añadir los tallarines bien escurridos a la sartén y remover bien para que se mezclen todos los ingredientes
5. En el último momento, echar un chorro de salsa de soja si queréis, o también podéis servir con un poco de mayonesa, están ricos de cualquier forma
6. Servir calientes y....buen provecho!!!