

Receta de Angulas A La Cazuela Con Gambas

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo esta cazuela de angulas con gambas, es muy fácil de preparar y seguro que os gustará mucho a tod@s.

Ingredientes

- Angulas o gulas (un paquete de 300grs.)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Gambas (200grs.)
- Aceite de oliva
- Cayenas pequeñas (dos)
- Sal

Modo de Preparación

1. Calentar un poco de aceite en una cazuela (si tenéis de barro mejor)
2. Partir los ajos en láminas y refreír en el aceite junto con las cayenas
3. Añadir las gambas y dejar que se refrián un poco
4. Salar las gulas y echarlas a la cazuela cuando el ajo esté doradito
5. Mantener un par de minutos y apagar el fuego
6. Servir a continuación, a ser posible en la misma cazuela de barro