

Receta de Sepia con Gambas a la Plancha

28 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este último día del mes de Marzo, os dejo esta fácil y rica receta que además resulta muy adecuada para comenzar la operación bikini.

Ingredientes

- Sepia (una o más según comensales)
- Gambas (tres o cuatro por comensal)
- Sal
- Perejil
- Ajo (cuatro o cinco dientes)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Lavar bien la sepia y trocearla, poner a escurrir
2. Machacar los ajos y el perejil con un poco de sal
3. En una sartén o plancha, poner un poquito de aceite de oliva y cuando esté muy caliente, poner la sepia
4. Cuando esté medio hecha, poner el machado de ajo y perejil y remover
5. Antes de retirar la sepia poner las gambas y darlas unas vueltas
6. Servir caliente y... buen provecho!!!