



REVUELTO DE GAMBAS AL AJILLO

Josué Madrigal

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

- Dos huevos medianos (1 persona)
- Un puñado de gambas peladas
- Un diente de ajo
- Aceite de oliva virgen
- Una guindilla cayena

TAGS

#revuelto #gambas #huevos



1

Picamos fino un diente de ajo y lo sofreímos con una cucharada de aceite de oliva virgen hasta que dore



2

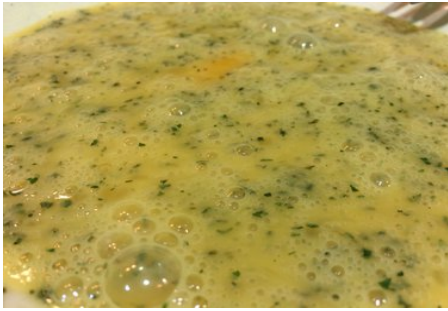
Echamos ahora las gambitas peladas (yo usé congeladas, pero hay que descongelarlas) mejor frescas. Sazonar ligeramente



3

Echamos también una guindilla cayena partida y esperamos a que las gambas se hagan





4

Mientras, medio batimos dos huevos con perejil y un poquito de sal



5

Echaremos el huevo batido en la sartén. Moveremos la mezcla con una pala para que sea un revuelto y no una tortilla.



6

Estará hecho cuando el huevo cuaje



7

Receta extremadamente sencilla y rápida. No hay excusas de tiempo. Y además está buenísima y es apta para celíacos

