

# Gambas al ajillo

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10'
- 10'
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Para evitar que el olor a ajo quede impregnado en las manos tras cortarlo o manipularlo, al terminar pase las manos debajo del agua del grifo sin añadir jabón y sin frotarse las manos. Desaparecerá.

**Modo express**

1 Pele y corte los ajos en láminas.

2 Programe el menú Freír/Sofreír a 180º y 10 minutos, vierta el aceite en la cubeta y cuando esté bien caliente (3 minutos), incorpore las guindillas. Pasado un minuto añadir los ajos y dorar 2 minutos. A continuación añadir las gambas ya saladas. Cocinar 5 minutos mientras vamos removiendo. Acabar el menú. Sirva bien caliente.