



<https://www.mepillasquisando.com>



ALMEJAS Y GAMBAS AL PIL PIL



FOTO POR GENTILEZA DE MI HERMANA LOLA

INGREDIENTES:

- 400 gr. De Gambas peladas.
- 250 GR. De Almejas
- 4 Dientes de Ajo.
- 1 Guindilla.
- Aceite de oliva virgen. (Chirlas).
- 1 Pizca de Sal.
- 1 Chorreoncito de Vino blanco.

ELABORACIÓN:

Pelamos las gambas y lavamos las almejas y desechamos las rotas. Pelamos los ajos y los laminamos. En una sartén calentamos el aceite y echamos los ajos, cuando estén a medias echamos las almejas y cuando se abran incorporamos las gambas, la sal y la guindilla. Añadimos el chorreoncito de vino y dejamos evaporar el alcohol. Cuidamos de que las gambas no se hagan mucho pues perderían jugosidad.

<https://www.mepillasquisando.com>