



<https://www.mepillasquisando.com>



## GAMBONES CON MANTEQUILLA Y AJO AL VINO BLANCO



### INGREDIENTES:

- 500 gr. de Gambas o Gambones.
- ½ Cebolla.
- 1 Cabeza de Ajo.
- 2 Cucharadas de Mantequilla sin sal.
- ½ cucharada de aceite de oliva
- 1 Vasito de Vino blanco.
- 1 Pizca de Pimienta negra molida.
- 1 Pizca de Sal.
- 1 Manojito de Perejil.

### ELABORACIÓN:

Salpimentamos las gambas, añadimos el aceite y deja reposar por 30 minutos en el frigorífico. En una sartén añadimos la mantequilla y sofreímos la cebolla y el ajo finamente picados. Añadimos las gambas y cocina hasta que tomen un color anaranjado. Añadimos el vino y dejamos cocinar hasta que evapore el alcohol. Servimos y decoramos con perejil y ajos muy picaditos. NOTA: Si gusta el picante, podemos añadir una o dos cayenas al añadir las gambas.

<https://www.mepillasquisando.com>