

Gambas al Ajillo y Chorizo a la Sidra



Ingredientes

Gambas: 8 Unidades

Chile rojo: 1 Unidad

Sidra: 1 Botella

Ajo: 1 Cabeza

Chorizo picante: 3 Unidades

Sal: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- En una olla poner a infundir el aceite de oliva virgen extra con *ajo* y el *chile*. Poner las **gambas** sin *pelar* en el fondo de un cuenco de barro, una vez que el aceite está bien aromatizado y caliente volcarlo encima de las **gambas** hasta cubrirlas. Reservar.
- En una sartén muy caliente poner el chorizo cortado por la mitad a freír, añadir un buen chorro de sidra y dejar que cueza 2-3 minutos más y listo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/gambas-al-ajillo-y-chorizo-a-la-sidra>