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 infusionar 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