Gambas Marroquíes al Pil-Pil

Ingredientes

Pure de tomate: 1 cdas.
Sal: A gusto
Ajo machacado: 1/2 cda
Gambas frescas: 500 Gramos
Pimentón: 1/4 cdita.
Comino: 1 cdita.
Pimienta: A gusto
Aceite de oliva virgen: A gusto
Cilantro fresco: 50 g
Perejil fresco: 50 Gramos
Tomates: 5 Unidades

Preparación de la Receta

- *Pelar* y cortar los tomates en trozos
- Por otro lado, picar el *cilantro* y el *perejil*.
- A fuego medio, cocinar el *tomate* troceado, el puré de *tomate*, el *perejil*, el *cilantro*, el *ajo*, el aceite de oliva y todas las *especias*, entre 12 y 15 minutos.
- Revolver la salsa esporádicamente y, una vez que se reduzca, triturar.
- En una bandeja para horno, hacer una base con la salsa, colocar las **gambas**, regar con aceite de oliva y dispersar el *cilantro* y *perejil* por arriba.
- Precalentar el horno a 200°C y hornear las *gambas* entre 10 y 12 minutos.
- Retirar del horno y añadir *pimentón*, *perejil* y aceite.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gambas-marroquies-al-pil-pil