

# 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>