

CAMARONES AL AJILLO

INGREDIENTES

600 grs. de Camarones
6 dientes de ajo
Perejil finamente picado
Aceite de oliva
Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Les quitamos el caparazón a los camarones dejándoles la cola
Picamos el ajo finamente. Calentamos el aceite y añadimos los ajos y los dejamos cocinar por unos minutos evitando que se doren; agregamos los camarones y removemos bien para que se integren con el ajo, cuando tomen color lo salpimentamos.
Colocamos en cazuelitas de barro y espolvoreamos con perejil finamente picado.