

Gambas al Ajillo

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

800g de camarão fresco ou descongelado
125 ml de azeite
6 dentes de alho descascados e esmagados
Sumo de limão
Piri-piri
1 folha de louro
Salsa picada
60 ml de whisky
Sal q.b.



Tempo de preparação: 15 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f17/gambas-al-ajillo-43040/>

PREPARAÇÃO

1. Descasque os camarões e retire-lhes a tripa.
Tempere os camarões com um pouco de sal, piri-piri e sumo de limão.
Envolva bem o tempero.
 2. Numa frigideira larga, leve ao lume o azeite, os dentes de alho e o louro.
Deixe aquecer bem até que os dentes de alho alourem.
 3. Junte os camarões e deixe fritar bem até que ganhem cor.
Quando começarem a ganhar cor, regue com o whisky e puxe-lhe o fogo.
Deixe fritar em lume forte mais 1 minuto até que os camarões fique bem lourinhos.
 4. Por fim, misture a salsa e retire do lume.
E está pronto a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!