

***Gambas a l'ajillo* (gambes amb allada)**

Hondures

Elicenia Recarte Irias

Ingredients

1 kg de gambes
Julivert
All en pols
Oli
Un pessic de sal



Preparació

Renteu bé les gambes i escampeu-les en un recipient de manera que quedin ben planes damunt de la base, sense fer munts. A part, barregeu l'oli, el julivert, la sal i l'all i aboqueu-ho sobre les gambes per tal que quedin xopes amb aquesta mescla i n'afagin l'aroma. Deixeu-ho reposar durant dues hores dins de la nevera tapat amb un drap.

Passada aquesta estona, poseu les gambes en una safata amb el suc i coeu-les al forn durant 20 minuts.

Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 – A/e: esparreguera@cpl.cat
Pàgina web: <http://www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller>
Bloc: <http://blocs.cpl.cat/receptaris> – Twitter: www.twitter.com/SLCEsparreguera
Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954>