

Tapas de Gambas



Ingrédients pour 4 personnes:

- 12 gambas.
- 12 pincées de piment de Cayenne.
- 20 cl d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
- 5 gousses d'ail.
- 1 botte de persil.

Préparation:

- Faire revenir les gambas avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et 1 gousse d'ail hachée.
- Décortiquer-les et parsemer chacune d'elle avec une pincée de piment de Cayenne et du persil haché.
- Emincer 2 gousses d'ail.
- Disposer les gambas dans un saladier avec les gousses d'ail et 130 ml d'Huile d'Olive.
- Laisser-les mariner pendant 2 heures au réfrigérateur.