

Gambes a la paella amb bitxo, all i julivert



Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 kg de Gambas moyennes.
- 1 Piment fort.
- 2 gousses d'Ail.
- 4 brins de Persil.
- 1 Citron vert.
- Sel.

Préparation:

- Laver le piment puis, sur une planche de cuisine, le découper en petits morceaux.
- Éplucher l'ail avant de l'écraser avec un presse-ail.
- Couper le citron en deux puis, le presser dans un verre pour récupérer le jus.
- Décortiquer les gambas.
- Placer une poêle sur le feu, verser un peu d'huile puis laisser chauffer.
- Y Faire revenir l'ail écrasé et les morceaux de piment jusqu'à ce que l'ail devienne un peu coloré.
- Ajouter les gambas décortiqués puis, saler.
- Faire cuire les gambas sur un feu moyen pendant 3 min.
- Au bout de 3 min les retourner puis, parsemer la préparation de feuilles de persil.
- Laisser cuire pendant 3 min puis, retirer les du feu.
- Arroser le tout avec le jus du citron.
- Servir aussitôt.