

Gambas al Ajillo (Espagne)

400 g de grosses crevettes (gambas), décortiquées mais en conservant la queue

6 gousses d'ail finement tranchées

1 piment rouge frais (facultatif), finement tranché

1 cuillère à soupe de paprika doux

60 ml d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de persil frais haché

Sel et poivre au goût

Le jus d'un citron

1. Dans une poêle à feu moyen, faites chauffer l'huile d'olive. Ajoutez les gousses d'ail tranchées, le paprika et le piment rouge (si vous aimez les plats épicés) et faites-les revenir doucement jusqu'à ce qu'ils dégagent leur arôme.
2. Ajoutez les crevettes dans la poêle et augmentez légèrement la chaleur. Faites cuire les crevettes pendant environ 2 à 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles deviennent roses et bien cuites.
3. Assaisonnez les crevettes avec du sel et du poivre selon votre goût.
4. Retirez la poêle du feu et saupoudrez les crevettes avec le persil frais haché et le jus d'un citron frais.
5. Servez les Gambas al ajillo chaudes, accompagnées de pain croustillant pour le tremper dans l'huile d'ail parfumée.