SKALDJUR

Gambas al Pil Pil - vitlöksfrästa räkor

Kock: **Monika Österheim** Tid: **20 min** Portioner: **4**

20

Gambas al Pil Pil - räkor frästa i olja med vitlök och chili. En brödbit suger upp den smakrika oljan. Perfekt tapa!

Mängden räkor är beräknat till att man servera flera tapas. Här får du tänka själv.

INGREDIENSER

3 msk olivolja
1 nypa salt
1 tsk chiliflingor el färsk chili
2 vitlöksklyftor, hackade
paprikapulver
12 stora råa räkor
bladpersilja, hackad (spara lite till dekoration)
bröd till servering

GÖR SÅ HÄR

1. Skala räkorna. Hacka vitlök. Skölj och grovhacka persiljan.
2. Hetta upp olja i en stekpanna på medelvärme. Tillsätt salt, chiliflakes, rör, sedan hackad vitlök. Fräs snabbt. Pudra över lite paprikapulver. Fräs igen.
3. Lägg i räkorna och tillaga dem tills de är rosa. Rör i persilja.
4. Servera genast med gott lantbröd.