

GAMBES A LA PLANXA

Ingredients per a 4 persones (225 calories per ració)

1 kg. de gambes de Palamós molt fresques (4-5 peces o 250gr. per cap)
Sal i oli d'oliva verge

Untar les gambes amb una mica d'oli i salar-les lleugerament. Escampar una mica de sal a la superfície d'una planxa tal com es veu a la foto nº 1 (es pot fer servir el fons d'una cassola tipus Castey). Esperar que estigui ben calenta, però no pas roent. Coure les gambes un màxim de dos minuts per banda i servir-les immediatament.



Ingredients



Foto nº1