Gambas al ajillo

Un aperitivo que le gusta a todo el mundo! Eso sí, servir inmediatamente bien calentitas!

INGREDIENTES (Para 4 raciones):

- 70 gr de aceite de oliva
- 4/5 dientes de ajo *(yo le pongo el doble)*
- 2 cayenitas
- 350/400 gr de gambas peladas
- 1/2 cucharadita de sal
- zumo de 1/2 limón *(es opcional, yo no le pongo)*

PREPARACIÓN:

1. Ponemos los ajos y el aceite en el vaso y programamos **3 seg/vel 5**. Bajamos con la espátula los restos que hayan quedado de las paredes y la tapa hacia las cuchillas.
2. Añadimos las cayenas y programe **10 min/Varoma/vel. cuchara**, sin poner el cubilete, de esta manera ayudamos a evaporar mejor.
3. Salamos las gambas y las incorporamos al vaso, programamos **3 min/varoma/vel. cuchara** sin cubilete. Si optas por poner el zumo de limón, lo añadirías en los últimos segundos. Retire del vaso y sirva inmediatamente.

NOTA: Si utilizas gambas congeladas, descongelar previamente y secar muy bien con papel absorbente... el exceso de agua, desmerece el resultado de este plato.

EVA NAVAS
http://thermomix-sabadell.es/evanavas/

Thermomix