



**Nivel de dificultad:** Fácil  
**Nivel Calórico:** Nivel calórico medio  
**Precio Aproximado:** Menos de 5 €

## Ingredientes

300 g  
gambas (peladas)  
500 g  
pasta  
5  
dientes de ajo

aceite de oliva virgen extra (4 cucharadas)  
3 g  
sal (al gusto)

perejil fresco (1 manojo)

## Instrucciones

1. Descongela las gambas si es necesario.
2. Pon a hervir una olla con agua y media cucharada de sal. Añade la pasta cuando empiece a hervir y cocina durante 10 - 12 minutos (ver tiempo recomendado en el paquete de pasta). Escurre la pasta.
3. Pela y corta en finas rodajas los dientes de ajo.
4. Pon 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra en una sartén y añade los dientes de ajo en rodajas. Calienta y cocina a fuego lento durante 3 - 4 minutos o hasta que empiece a dorarse el ajo.
5. Añade las gambas y saltea a fuego medio durante 5 - 7 minutos, después apaga el fuego.
6. Lava y pica el perejil fresco.
7. Añade la pasta y el perejil picado a la sartén y remueve durante 3 - 4 minutos a fuego lento.
8. Sirve y disfruta de tu [receta de pasta](#) [1] con gambas al ajillo y aceite de oliva.

**URL de origen:** <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/pasta-con-gambas-al-ajillo>

**Enlaces**

[1] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/pasta>