

## Gambas al Pil Pil (vitlöksfrästa jätteräkor)

Ingredienser för 2 – 4 personer

- cirka 12 st råa räkor
- 3 msk olivolja
- 1 nypa salt
- Chiliflingor eller färsk chili (med försiktighet)
- Persilja
- Paprikapulver
- 2 Vitlöksklyftor
- Bröd till servering



Skala räkorna. Hacka vitlöken och strimla chilin. Hacka persiljan.

Värm upp oljan i stekpannan och lägg i vitlök och chili. Lägg i räkorna och fräs dem tills de är färdiga, salta och strö på paprikapulver. Blanda i persilja och servera.

Det här är inte tänkt som en varmrätt, utan en av flera tapas. Du får tänka lite själv.