

Gambas al Ajillo

Chisporroteantes al Barro

⌚ Prep: 10m

🔥 Cocción: 6m

Σ Total: 16m

🍽️ 4 porciones



Ref. visual: Cocina con Carmen

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[9]

- ☐ 1 lb (21/25) Gambas o camarones pelados y bien secos
- ☐ 0.5 taza Aceite de oliva virgen extra español (Goya Extra Virgin)
- ☐ 8 dientes Dientes de ajo laminados
- ☐ 2 unidades Guindillas de cayena secas en aros
- ☐ 2 cucharadas Vino blanco seco o fino de Jerez
- ☐ 2 cucharadas Perejil fresco picado
- ☐ 1 cucharadita Sal kosher o sal marina gruesa
- ☐ 1 cucharada Jugo de limón fresco
- ☐ 4 rebanadas Rebanadas de pan baguette crujiente para mojar

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Aceite de Oliva Virgen Extra: Goya Extra Virgin Olive Oil

Sabor afrutado que se infunde con el ajo. • 📍 Pasillo de aceites.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Laminar Ajo y Secar Gambas

⌚ 5 min

Corta los ajos en láminas parejas y seca los camarones minuciosamente con papel absorbente.

✓ Control: Camarones completamente secos.
- 2

Infusionar Aceite

⌚ 3 min

En la cazuela calienta el aceite de oliva a fuego medio con los ajos y guindilla hasta que bailen y tomen tono dorado suave.

✓ Control: Ajos ligeramente dorados con aroma penetrante.
- 3

Golpe de Fuego y Gambas

⌚ 2 min

Sube el fuego al máximo, echa los camarones con la sal kosher y cocina 90 segundos removiendo.

✓ Control: Camarones curvados y rosados.
- 4

Toque de Vino y Servir

⌚ 1 min

Añade el chorrito de vino blanco, el jugo de limón fresco y el perejil picado. Apaga el fuego y sirve de inmediato chisporroteando con el pan crujiente.

✓ Control: Cazuela humeante y burbujeante.

🛡️ SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 145°F (63°C) MÍNIMO OFICIAL FDA/USDA PARA PESCADOS Y MARISCOS

Seguridad Alimentaria FDA/USDA (≥145°F / 63°C): Los camarones, calamares y mariscos deben cocinarse hasta alcanzar al menos 145°F (63°C) y lucir opacos y firmes.

👁️ SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:

Aceite hirviendo y chisporroteando al llegar a la mesa con ajos dorados pálidos y gambas rosadas firmes.

🔬 POR QUÉ FUNCIONA:

El Calor Residual del Barro: La cazuela de barro retiene tanto calor que las gambas se terminan de cocinar fuera del fuego en su propio hervor sin sobrecocerse.

⚠️ EVITA ESTE ERROR:

El ajo se quemó y amargó: Añade el ajo en aceite tibio y calienta gradualmente para dorar parejo.