

Gambas al Ajillo Clásicas en Cazuela de Barro

⌚ Prep: 10m

🔥 Cocción: 10m

Σ Total: 20m

🍽️ 2 porciones



Ref. visual: Spain on a Fork (Albert Bevia)

MISE EN PLACE / INGREDIENTES [9]

- ☐ 1 lb Camarones o gambas crudas peladas y desvenadas
- ☐ 0.5 taza Aceite de oliva virgen extra español de calidad (Goya Único o Carbonell)
- ☐ 8 dientes Dientes de ajo cortados en láminas delgadas
- ☐ 1 unidad o 1/2 cdta Guindilla seca o copos de chile seco (red pepper flakes)
- ☐ 2 cucharadas Vino blanco seco o vino Fino de Jerez
- ☐ 1 cucharadita Sal kosher
- ☐ 0.25 cucharadita Pimienta negra recién molida
- ☐ 2 cucharadas Perejil fresco de hoja plana picado finamente
- ☐ 1 barra Pan baguette crujiente para mojar

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Aceite de Oliva Español: Goya Unico Extra Virgin Olive Oil
Aceite afrutado de aceitunas Picual con resistencia térmica ideal. • 📍 Pasillo de aceites.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Atemperar y Secar Camarones

⌚ 3 min

Seca muy bien los camarones con papel de cocina y sazona con sal kosher y pimienta negra.
✓ Control: Camarones completamente secos y sazonados.
- 2

Dorar el Ajo a Fuego Medio

⌚ 4 min

En la cazuela de barro calienta el aceite con las láminas de ajo y la guindilla 3 a 4 minutos hasta que el ajo empiece a dorarse suavemente.
✓ Control: Láminas de ajo dorándose y perfume embriagador.
- 3

Cocinar los Camarones Rápido

⌚ 2 min

Sube el fuego a alto, agrega los camarones y cocina 2 minutos volteándolos una vez hasta que cambien a color rosado.
✓ Control: Camarones curvados y translúcidos volviéndose opacos.
- 4

Desglasar y Servir Hirviendo

⌚ 1 min

Añade el chorrito de vino, espolvorea perejil fresco y acompaña con baguette crujiente para mojar. Retira del fuego; la cazuela mantendrá el aceite hirviendo en la mesa.
✓ Control: Aceite chisporroteando con olor irresistible.

🛡️ 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 dorado burbujeante intensamente aromatizado con ajo crujiente y camarones en su punto tierno.

🔍 POR QUÉ FUNCIONA:

El Aceite como Salsa: En las gambas al ajillo, el aceite no es solo el medio de cocción; es la salsa principal emulsionada con los jugos de los camarones y el ajo tostado.

⚠️ EVITA ESTE ERROR:

El ajo se quemó y amargó: Comienza con el aceite a fuego medio y añade el ajo; en cuanto tome un tono dorado pálido, agrega los camarones de inmediato.