




RECEPTA SALUDABLE: TIRABECS AMB ALLS TENDRES I GAMBETES

INGREDIENTS:

 (per a dues persones):

- 250 g tirabecs frescos
- 200 g de gamba pelada
- Un manat d'alls tendres
- Oli d'oliva
- Sal

ELABORACIÓ:

1. Rentar els tirabecs.
2. Escalfar en una paella l'oli d'oliva a foc mitjà.
3. Tallar els alls tendres a rodanxes i coure'ls a la paella. Remenar per tal que no s'enganxin.
4. Pujar una mica el foc i afegir els tirabecs. Saltejar-los, sense parar de remenar, durant dos minuts.
5. Finalment, afegir les gambes i saltejar-ho tot conjuntament fins que estiguin cuites.
6. Salar al gust.

Bon profit!