

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:31
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/cangrejos-de-r%c3%ado-guisados.html>

Cangrejos de río guisados

INGREDIENTES

24-30 cangrejos de río,
4 cucharadas de aceite de oliva,
100 g. de cebollas,
2 dientes de ajo,
50 g. de jamón serrano,
200 g. de tomates,
1 dl. de vino blanco,
3 guindillas,
Sal,
Perejil picado.

PREPARACIÓN

Se sumergen los cangrejos en agua, se calienta ésta y, cuando rompe a hervir, se sacan los cangrejos a un colador a que escurran.

En una fuente amplia, precalentada, se pone el aceite y se saltean en él los cangrejos, añadiéndoles el ajo picado. Se rehogan cinco minutos, se sacan a una fuente grande de servir y se mantienen calientes.

En el aceite que ha quedado, se ponen el jamón cortado en tacos finitos y la cebolla picada, para que se doren.

Se añaden los tomates (previamente escaldados y pelados, o de lata) y las guindillas, todos picados y sin semillas.

Se mezclan bien estos componentes y se dejan estofar durante unos minutos.

Se agrega entonces el vino por encima y se comprueba de sal (tiene que estar más bien picante) se revuelve con la salsa y se rocía ésta sobre los cangrejos o se sirve aparte como complemento.