

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:33
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/changurro.html>

Changurro

INGREDIENTES

- 1 buey de mar o un centollo
- 200 grs de merluza
- 100 grs de gambas rojas
- 1 tomate maduro
- 1/2 cebolla
- 1 huevo duro
- Sal y pimienta
- Perejil
- Pan rayado
- 1/2 vasito de vino blanco D.O. Rueda

PREPARACIÓN

Cocer el marisco en abundante agua con sal.

Desmenuzar el centollo o el buey sacando toda la carne existente en su interior y en sus patas y reservar.

Limpiar bien la concha pues servirá para albergar el relleno final.

Cocer la merluza, quitar la piel y espinas, desmenuzar y unir a la carne anterior.

Pelar las gambas, cortar las gambas en trocitos y unir a lo anterior.

Hacer un sofrito empezando con la cebolla finamente picada y cuando este dorada añadir el tomate también muy picadito y sin piel y el perejil.

Antes de apartar añadir el vino blanco y darle un hervor rápido.

Mezclar en un recipiente las carnes del marisco, merluza, gambas, el sofrito y el huevo muy picadito