

Cangrejos con tomate

Descripción

El otro día una vecina me regaló bastantes cangrejos, los congele y ahora que tengo mas o menos clara una receta ¡manos a la obra!



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 2 kg de cangrejos. Pueden ser frescos o congelados.
- * 4 lonchas de jamón serrano. El que mas os guste.
- * 1/2 cebolla pequeña.
- * 1 guindilla cayena pequeña. Si os gusta el picante ¡adelante.
- * 1 diente de ajo.
- * 300 gr de tomate frito. Si no os hacen mucha gracia las salsas, echad menos.
- * Aceite de oliva, pizca de sal.

Preparación:

En mi caso, los cangrejos eran congelados, si estan vivos los pasamos por el grifo para limpiarlos un poco. Reservamos.

Picamos finamente el ajo y la cebolla. Reservamos.

En una olla baja y ancha pochamos la cebolla, la cayena y a el ajo en un poco de aceite de oliva.





Cuando este todo dorado aÃ±adimos el jamÃ³n troceado, removemos y seguido echamos los cangrejos, seguimos removiendo hasta que veamos que los cangrejos cambian de color.



Agregamos el tomate. Mezclamos un poco todos los ingredientes, probamos de sal y rectificamos en caso necesario.



Â¡Y lista nuestra cangrejada! Con nuestro trocito de pan Â¡por supuesto!



Consejo: Como ya sabéis los cangrejos son bastante insípidos, por ello el secreto de una buena cangrejada, a parte de que los cangrejos sean buenos, es una buena salsa. A la de esta receta le he puesto jamón, pero le podéis poner también chorizo, panceta... en fin, a vuestro gusto. Y claro... ¡a untar!

Categoría

1. Aperitivos
2. Pescados y mariscos

Fecha de creación

agosto 5, 2015

Autor

admin