Receta de Cangrejos De Río En Salsa

22 Abr 2014

Buenos días, hoy os dejo una receta exquisita que seguro que algun@s no habéis probado nunca, pero os aseguro que es un plato riquísimo y sobre todo para los que le gusta chuparse los dedos!!!

Ingredientes

- Cangrejos de río (sobre 1kg. o 2 según comensales)
- Aceite de oliva
- Ajos (seis u ocho dientes)
- Perejil (un ramillete)
- Coñac (un vaso)
- Tomate frito (un bote)
- Cayena picante (una o dos) opcional

Modo de Preparación

1. Capar los cangrejos y lavarlos bien
2. En una cacerola poner un poco de aceite de oliva y echar los cangrejos vivos a refreír
3. Machacar los ajos y el perejil y echar a los cangrejos, remover bien hasta que todos estén rojos
4. Rociarlos bien con el vaso de coñac y volver a remover, cuando el coñac evapore, echar el bote de tomate frito y después echar agua hasta que queden cubiertos
5. Dejar hervir un rato hasta que espese un poco la salsa, si os queda clara podéis deshacer un poquito de Maicena con agua y echar a la salsa
6. Si los preparáis el día anterior cogerán mejor el gusto