Txangurro preparao

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 de 800 g. de Txangurros (centollos)
- 2 Cebollas
- 1 Ajo
- 150 ml. de Brandy
- 150 ml. de Tomate frito
- 1 cucharada de Mantequilla
- 4 cucharadas de Pan rallado
- Perejil
- 1 cucharada de Aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Cuece los txangurros en agua hirviendo con sal hasta que estén coloraos como Heidi. Saca la carne del cuerpo y parte de las patas; cuando se enfríen, que te quemas. Saltea el ajo y la cebollas picados con el aceite y añade la carne de los bitxos, un poco de sal, el tomate y, por último, el brandy. Flambea en lugar seguro y rellena los caparazones. Echa por encima la mantequilla y pan rallado y espolvorea perejil picado. Gratina dos o tres minutos para que el pan se dore. Sírvelos junto a sus patas sobre un bello lecho de lechugas variadas o no.