

Creador: Monónimo **Recetizador:** Paloma RK



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 800 g. de cigalas
- 16 almendras
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 cebolla
- 2 tomates
- 1 diente de ajo
- 40 ml. aceite de oliva
- 25 g. de pan
- 30 g. de chocolate negro rallado
- Sal
- Perejil

Preparación:

Paso 1

Pelar y cortar la cebolla en juliana muy fina y poner a pochar con el aceite hasta que quede muy blanda. Añadir los tomates pelados y picados y cocinar a fuego muy suave 15 minutos. Triturar y dejar a fuego suave. Mojar la miga de pan en un poco de agua. Batir el ajo con las almendras, el pan escurrido, la canela y el chocolate hasta obtener una pasta fina (diluir con un poco de agua si fuera necesario) y añadirla al tomate. Lavar las cigalas y cortarlas por la mitad, sazornarlas y asarlas a la parrilla o plancha. Sacarlas y pelarlas. Triturar las cabezas y añadir el jugo a la salsa. Meter las cigalas en la salsa y dar un hervor suave.