

Creador: SrFeo **Recetizador:** Juan a.Calderon



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Es imprescindible capar los cangrejos, para hacerlo hay que retorcer la aleta central de la cola y tirar para extraer el intestino.

Descripción:

Los cangrejos de río son un producto de temporada que se pescan de Julio a finales de Septiembre.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 K de Cangrejos
- 1 Cebolla
- 3 dientes de Ajo
- 3 Tomates maduros
- 1 Guindilla
- Vino Tinto
- Aceite de Oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

En una cazuela calentamos 3 cucharadas de aceite y doramos la cebolla y los ajos pelados y picados finos.

Paso 2

Cuando estén bien rehogados añadimos un chorrito de vino tinto y dejamos reducir a fuego fuerte.

Paso 3

Incorporamos los tomates pelados y triturados y una guindilla (cayena). Sazonamos y dejamos cocer unos 15 minutos.

Paso 4

Pasados los 15 minutos añadimos los cangrejos lavados y capados. Tapamos la cazuela y cocinamos 10 minutos a fuego medio, para terminar con 5 minutos más de cocción a fuego fuerte.

