

Cangrejos de río en salsa



INGREDIENTES

- ◆ 1/2 kg de cangrejos de río cocidos
- ◆ 1 cebolleta
- ◆ 1 ó 2 dientes de ajo
- ◆ 1 guindilla
- ◆ 150 gr de salsa de tomate
- ◆ 1/2 vaso de vino blanco
- ◆ pimentón
- ◆ sal
- ◆ aceite de oliva

PREPARACIÓN

1.- Si tenemos los cangrejos vivos, hemos de limpiarlos y cocerlos previamente, aunque también se pueden encontrar ya cocidos. Antes de cocerlos hemos de quitar el intestino amargo, para lo cual rompemos la aleta central de la cola y tiramos hasta que salga por completo. Limpiamos los cangrejos con abundante agua fría ayudándonos de un cepillito para las patas. Ponemos una cazuela con bastante agua, sal y un chorrito de aceite al fuego y cuando hierva añadimos los cangrejos, manteniendo 5 minutos desde que rompa a hervir de nuevo. Sacamos los cangrejos y reservamos.

2.- En una cazuela baja, rehogamos con un chorrito de aceite de oliva la cebolleta muy picadita, los dientes de ajo y la guindilla, y salamos. Cuando empiece a tomar un poco de color, pero sin quemarse añadimos el vino blanco, dejamos rehogar un minuto y vertemos la salsa de tomate, manteniendo el conjunto 5 minutos. Si no queremos que la salsa esté muy picante, retiramos la guindilla antes.

3.- Añadimos los cangrejos y dejamos a fuego suave otros 5 minutos, para que tomen el sabor de la salsa.