

Cangrejos de Río

Ingredientes:

48 cangrejos de río

Aceite de oliva.

Una cebolla.

Una cucharada de harina.

Una cucharada de pimentón.

Una hoja de laurel

Guindilla.

Ajo.

2 cucharadas de tomate frito

1 copa de coñac

Preparación:

Limpiamos y lavamos bien los cangrejos. Los pasamos por una sartén, con poco aceite, hasta que queden un poco colorados, momento en que añadimos una copa de coñac y los tapamos.

Picamos la cebolla, muy fina. Preparamos una salsa con un refrito de cebolla, guindilla, una cucharada de harina, una de pimentón, dos de tomate frito, un poco de agua, una hoja de laurel y ajo. Esta salsa se vierte encima de los cangrejos, a los que dejamos cocer durante 10 minutos. Al cabo de este tiempo ya están listos.