

Cangrejo frito al wok



Ingredientes

Cangrejo: 1 Unidad

Pimienta Negra en grano: 1 cda.

Guindilla fresca picante: 1 Unidad

Salsa picante coreana: 1 cda.

Cilantro: 1 Manojó

Ajo: 2 Dientes

Aceite De Oliva: 100 ML.

Jengibre: 10 g

Para las salsas

Azúcar: 35 grs.

Guindilla tailandesa: 1 Unidad

Salsa de pescado tailandesa: 65 g

Zumo de 1 lima: 35 g

Ajo picado: 1 Diente

Agua: 40 ML.

Vinagre de Arroz: 12 ML.

Salsa Cítrica

Aceite de Sésamo: 1 Chorrito

Zumo de naranja: 100 ML.

Salsa de soja: 200

Vinagre de Arroz: 100 ML.

Zumo de lima: 100 ML

Salsa nuoc nam

Azúcar moreno: 1 cdita.

Ajo picado: 1/4 Diente

Salsa De Pescado: 150 ML.

Cebolla roja picada: 1 Pizca

Agua: 50 ML.

Preparación de la Receta

- Limpiamos el **cangrejo**, separamos las patas y las pinzas del cuerpo y le damos un golpe, para facilitar la cocción, abrimos el cuerpo, retiramos las agallas y los órganos interiores, cortamos el cuerpo en 4 trozos.
- En un wok muy caliente, pondremos unas gotas del aceite de oliva, y freiremos los ajos y la pimienta machacada, junto con la *guindilla*, antes de quemar retiramos, queremos aromatizar el aceite donde freiremos el *cangrejo*.
- Añadimos el *cangrejo* al wok y freímos hasta caramelizar, el cuerpo y las pinzas. Un vez este hecho, retiramos el buey y volvemos a agregar el sofrito de *ajo*, *guindilla* y pimienta, y añadimos el resto de ingredientes, el *jengibre*, la pasta picante coreana, sofreímos 10 segundos y juntamos con el *cangrejo*.
- Para las salsa, juntaremos los ingredientes en un bol, mezclar.

Presentación

- En una bandeja presentaremos el buey frito, con un bouquet de *cilantro* aliñado con unas gotas de lima y las salsas de *acompañamiento* en diferentes cuenquitos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cangrejo-frito-al-wok>