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 Manojo
Ajo: 2 Dientes
Aceite De Oliva: 100 Ml.
Jengibre: 10 g

Para las salsas

Azucar: 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