

Cangrejo suave con ensalada de sandía

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sake: 1 cda.

Limon: 2 Unidades

Salsa de soja: 2 cdas.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Jenjibre rallado: 3 cdita.

Mirin: 1 cda.

Pimiento rojo: 1 Unidad

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Pimiento verde: 1 Unidad

Chile de árbol: 5 g

Ajo picado: 3 cdas.

Cangrejos: 8 Unidades

Ensalada de sandía

Brotes de alfalfa: 2 Taza

Sandía: 2 Láminas

Espinacas: 2 Tazas

Varios

Ciboulette en tiras: Cantidad necesaria

Vinagreta de mango

Puré de mango: 1/2 Taza

Mostaza en polvo: 1/4 cda.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Jengibre: 2 cdas.

Aceite De Oliva: 1/4 Taza

Vinagre de Vino Blanco: 4 cdas.

Echalottes: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Limpie los cangrejos (jaibas), con ayuda de una tijera corte la parte de abajo del caparazón.
- Exprima los limones.

- Corte los pimientos, retire las semillas y la parte blanca y corte en tiras finas.
- En un bowl mezcle el *jugo* de *limón*, salsa de soja, *mirín*, *sake*, *jengibre* rallado, *ajo* picado y las semillas de *chile* de árbol.
- Coloque los cangrejos a *marinar* en la mezcla anterior y agregue aceite de oliva.
- En un wok bien caliente cocine los cangrejos junto con la marinación.
- Retire los cangrejos y deje reducir la marinación.
- Agregue los pimientos, sal y pimienta.
- Cocine a fuego bajo.

Vinagreta de Mango

- Pele y pique el *jengibre* y los *echalotes*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *jengibre* junto con los *echalotes*.
- En un procesador coloque el *jengibre*, los *echalotes*, el puré de mango, la *mostaza* en polvo y el *vinagre* de vino blanco.
- Procese hasta emulsionar.

Ensalada

- Pele y corte la **sandía** en forma triangular en láminas finas.
- Corte la *espinaca* con las manos tamaño bocado.
- En un bowl coloque la *espinaca* y condimente con la vinagreta de mango.

Presentación

- En un plato coloque la *espinaca* aderezada con los brotes de alfalfa y las láminas de *sandía*, agregue el **cangrejo**, rocíe con la salsa con pimientos y decore con *ciboulette*, *perejil* picado y *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cangrejo-suave-con-ensalada-de-sandia>