

Cangrejos de Marruecos



Ingredientes

Aceite de oliva virgen: A gusto

Chile: 1/2 Unidad

Ajo: 4 Dientes

Limón encurtido: 1 Unidad

Perejil: 1 Manojó

Cangrejos: 1 kg

Jugo de Limón: 1 Unidad

Hebras de azafrán: 8 Unidades

Cebolla Morada: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Picar los dientes de *ajo*, la *cebolla* morada, $\frac{1}{2}$ *chile* verde y 3 rodajas de 1 *limón encurtido*.
- En un Tajín (recipiente de barro), calentar el aceite y añadir todos los ingredientes picados.
- Hidratar en agua las hebras de *azafrán* e incorporarlas al Tajín.
- Agregar los cangrejos y cocinar con la tapa puesta durante 10 minutos.
- Servir y rallar el *limón encurtido* por encima.
- Echar unas hojitas de *perejil* por arriba y regar con el *jugo de limón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cangrejos-de-marruecos>