Cazuela de cangrejos picantes



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cangrejos

Sal gruesa: A gusto
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Laurel: 1 Hoja
Cangrejos: 4 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Pimienta Negra en grano: A gusto
Pimienta de Cayena: A gusto
Puerros: 2 Unidades

Cazuela

Cebolla: 1 Unidad
Pimiento verde: 1 Unidad
Manteca: 1 Nuez
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Jamòn crudo: 2 Fetas
Pimienta de Cayena: A gusto

Salsa de tomates

Tomates maduros: 4 Unidades
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Vino Blanco: 1/4 Taza
Puerro: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Azucar: Una pizca

Preparación de la Receta

Cangrejos

- Pele la *cebolla* y corte al medio.
- Corte los puerros en trozos regulares

- En una *cacerola* con abundante agua en ebullición
- Incorpore la *cebolla*, el *puerro*, las pimientas, sal, *laurel*, aceite y mantenga en ebullición durante 10 minutos.
- Incorpore los cangrejos y deje cocinar 5 minutos.
- Retire los cangrejos de la *cacerola* y reserve.

Salsa de tomates

- Corte la *cebolla* en juliana.
- Corte el *puerro* en rodajas.
- Corte el *ajo* al medio, elimine el brote y corte en rodajas finas.
- Corte los tomates en trozos regulares.
- En una *cacerola* con aceite de oliva rehogue la *cebolla* con el *puerro*.
- Agregue el *ajo* y continúe la cocción.
- Incorpore los tomates, el vino, sal, azúcar, revuelva y deje cocinar durante unos minutos.
- Pase la salsa por un prensaverduras y reserve.

Cazuela

- Pique finamente la *cebolla* y el *pimiento*.
- En una cazuela de barro con aceite de oliva rehogue la *cebolla*.
- Incorpore los pimientos y deje cocinar unos minutos.
- Agregue los cangrejos cocidos, la salsa de tomates, la *cayena*, revuelva y deje cocinar durante 10 minutos.
- Corte el *jamón* en bastones pequeños.
- En una sartén caliente con *manteca* dore los bastones de *jamón*.
- Agregue el *jamón* a la cazuela, apague el fuego y deje reposar 10 minutos antes de servir.

Presentación

- En una fuente sirva los cangrejos y rocíe con el fondo de cocción.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cazuela-de-cangrejos-picantes