elGourmet

Escabeches de ranas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Opción I

Sal: A gusto
Vino Blanco: 500 cc
Osobuco de rana: 500 g
Vinagre de vino: 100 cc
Pimienta Negra en grano: 1 cdita.
Pimentón picante: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Mejillones: 500 g

Opción II

Pimienta verde: 1 cdita.
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 50 cc
Semillas de sésamo: 15 g
Pimienta Negra: 1 cdita.
Pimienta blanca: 1 cdita.
Aceite De Oliva: 30 cc
Pimienta Rosa en Grano: 1 cdita.
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Almendras: 50 g
Vinagre de manzana: 100 cc
Nueces: 50 g
Zanahorias: 2 Unidades
Torsos de rana: 500 g
Harina: Cantidad necesaria

Opción III

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Vino Blanco: 50 cc
Cilantro: 1 cda.
Agua: Cantidad necesaria
Aceto balsámico: 200 cc
Harina: Cantidad necesaria
Cebollas Mini: 6 Unidades
Mandioca: 1 Unidad
Ancas de rana: 500 g
Azúcar Negra: 30 grs.
Menta: 1 cda.

Opción IV

Sal: A gusto
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Limones: 2 Unidades
Limas: 2 Unidades
Repollitos De Bruselas: 500 g
Vinagre de Alcohol: 150 cc
Naranjas: 2 Unidades
Ancas de rana: 500 g
Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Opción I

- Limpie los mejillones.
- En una *cacerola* disponga los mejillones y el vino.
- Tape y cocine hasta que se abran los mejillones.
- Descarte los que no abrieron y pele el resto.
- Condimente la carne de rana con sal.
- En una sartén caliente con un poco de aceite de oliva dore el osobuco.
- Cubra con aceite de oliva y retire del fuego.
- Agregue sal y pimienta.
- En un bowl mezcle las ranas con los mejillones y el *pimentón*.
- Vierta el *vinagre* de vino.
- Deje reposar 24 horas como mínimo antes de consumir.

Opción II

- Corte la *cebolla* en pluma.
- Pele las zanahorias y corte en rodajas finas.
- Pele las almendras.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue la *cebolla*.
- Agregue el *vinagre* y continúe la cocción durante 5 minutos.
- Incorpore las rodajas de *zanahoria*, el vino y las pimientas.
- Cuando rompa el hervor añada las almendras, las nueces y el *sésamo*.
- Pase las ranas por *harina* y fría en abundante aceite caliente.
- En un bowl mezcle los torsos de ranas con las verduras.
- Conserve en frasco de vidrio.
- Deje reposar 3 días antes de consumir

Opción III

- Corte las cebollas en cuartos.
- Pele la *mandioca* y corte en trozos
- Pique groseramente el *cilantro* y la *menta*.
- En una *cacerola* disponga las cebollas el vino y cubra con agua.

- Añada el azúcar, la *mandioca*, el aceto balsámico y cocine durante 10 minutos.
- Aromatice con las hierbas y continúe con la cocción durante 20 minutos más.
- Pase las ancas de rana por *harina* y fría en abundante aceite caliente.
- Disponga las ancas en un frasco de vidrio y cubra con la preparación anterior.

Opción IV

- Ralle la cáscara de los limones, las naranjas y las limas.
- Exprima los cítricos.
- Blanquee los repollitos de bruselas en abundante agua salada hirviendo.
- Lleve a hervor el *jugo* de lo cítricos con el *vinagre* y las cáscaras.
- Agregue los repollitos de bruselas y termine la cocción.
- Pase las ancas de rana por *harina* y fría en abundante aceite caliente.
- Mezcle con los repollitos.
- Consuma tibio.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/escabeches-de-ranas