Jaiba al natural y rellena con persille de ajo, perejil, pan y almendras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cognac: 50 cc
Sal: A gusto
Vino Blanco: 100 cc
Ajo: 2 Dientes
Puerro: 1/2 Unidad
Cebolla: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva:
Jaibas de un kilo cada una: 2 Unidades

Persille

Perejil picado: 1 cda.
Manteca: 1/2 cda.
Pan Rallado: 4 cdas.

Preparación de la Receta

- A las jaibas (como a todos los crustáceos) debemos comprarlas vivas o cocidas, ya que en su hígado poseen encimas que descomponen muy rápidamente la carne

- Para sostener una jaiba viva sin peligro

- Una técnica es hacerlo por sus 2 patas de atrás

Para hervirlas

- Debemos añadir al agua entre 12 y 15 gramos de sal por litro, para que sea lo más parecida posible al agua de mar
- Hervimos las jaibas vivas a razón de 12 minutos por kilo, tapando la olla

- Para el relleno de las jaibas

- Picamos las verduras (cebolla, *puerro* y ajo) y las ponemos a transparentar en una cazuela, con aceite y sal, para que las verduras queden tiernas más fácilmente
- Para trabajar con las jaibas cocidas
- Las retiramos del agua hirviente
- Desmembramos pinzas y patas
- En ellas encontraremos mucha carne
- Abrimos las pinzas, patas y centro del cuerpo (en este caso, ayudándonos con una cuchara) sin romper la parte superior de la cabeza que usaremos para rellenar
- Sacamos y limpiamos bien toda la carne, desmenuzándola con los dedos
- Al relleno, agregamos la carne de **jaiba**, y evaporamos el cognac y perfumamos con vino blanco
- Ponemos a punto de sal

- Preparamos el persillé o un picado, la cubierta de la jaiba rellena

- Pan rallado, *almendra* picada, aceite o *manteca*, **ajo**
- Mezclamos y nos queda un granulado
- Llenamos la cabeza de la *jaiba* con esta preparación y cubrimos la parte superior con el persillé, es decir, con la mezcla del pan rallado, el **perejil** picado y la *manteca* con último por encima, metemos al horno o sopletear para que gratine
- Servimos.

- Otra opción

- Emplatado de *jaiba* al natural
- La servimos algo rota, para facilitarle al cliente la extracción de su carne
- Patas, pinzas y cabeza
- A cogollo lo cortamos en 2 o en 4
- Le agregamos *limón*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/jaiba-al-natural-y-rellena-con-persille-de-ajo-perejil-pan-y-almendras