

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.

Pan Rallado: 4 cdas.

Manteca: 1/2 cda.

Preparación de la Receta

- A las jaibas (como a todos los crustáceos) debemos comprarlas vivas o cocidas, ya que en su hígado poseen enzimas 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 hirviendo. 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>