Jaibas Rellenas con Olivas y Alcaparras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Armado

Aceite De Oliva: 1/4 ta
Cascaras de cangrejo: 6 Unidades
Pan molido: 1/2 ta

Relleno

Jitomate: 2 Unidades
Aceitunas: 15 pz
Aceite: c/n A gusto
Alcaparras: 1 cda
Almendras sin cáscara: 1/4 ta
Caldo de pescado: 1/4 ta
Cebolla: 1/2 unidad
Pulpa de Jaiba: 500 Gramos
Ramas de perejil: 4 Unidades
Sal: 2 pz

Preparación de la Receta

- Sofreír en una cazuela con aceite *cebolla* cortada en cubos pequeños hasta *dorar*.
- Agregar *perejil* picado y *jitomate* cortado en cubos pequeños y caldo de pecado, cocinar hasta que reduzca
- Cortar finalmente aceitunas, **alcaparras** y almendras, reservar
- Agregar almendras, *alcaparras* y aceitunas cuando el sofrito de *jitomate* y *cebolla* este seco, cocinar durante unos minutos.
- Agregar pulpa de *jaiba*, integrar, *sazonar* y continuar cocinando unos minutos, reservar.
- Rellenar las cascaras de *cangrejo* con el relleno
- Mezclar aceite de oliva con pan molida, integrar.
- Colocar la mezcla de pan molida sobre las jaibas rellenas,
- Colocar en un refractario y hornear a 180ºC durante 20 minutos

Consulta la receta original en