

Jaibas Rellenas con Olivas y Alcaparras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Armado

Aceite De Oliva: 1/4 ta

Pan molido: 1/2 ta

Cascaras de cangrejo: 6 Unidades

Relleno

Jitomate: 2 Unidades

Aceitunas: 15 pz

Alcaparras: 1 cda

Caldo de pescado: 1/4 ta

Pulpa de Jaiba: 500 Gramos

Sal: 2 pz

Aceite: c/n A gusto

Almendras sin cáscara: 1/4 ta

Cebolla: 1/2 unidad

Ramas de perejil: 4 Unidades

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 180°C durante 20 minutos

