Jaibas rellenas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Huevos: 2 Unidades
Cangrejos: 4 Unidades
Harina: 100 grs.
Pan Rallado: 100 g

Relleno

Manteca: 20 g
Cebolla: 1 Unidad
Alcaparras: 20 g
Vinagre de manzana: 50 cc
Recado negro: 20 g
Tomates: 200 g
Pasas de Uva: 20 grs.
Pimiento rojo: 1 Unidad
Aceitunas verdes descarozadas: 20 g
Pimiento verde: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 20 cc
Carne de cangrejo: 140 g

Salsa

Caldo de pescado: 100 cc
Recado negro: 50 g
Patas de cangrejo: 100 g

Souffle

Salsa de cangrejo: 100 cc
Salsa Bechamel: 100 cc
Claras de huevo: 3 Unidades
Pimiento rojo: 1 Unidad
Cremor tártaro: 1 cdita.

Varios

Ciboulette:

Preparación de la Receta

- En una olla con abundante agua salada hirviendo cocine el *cangrejo*.
- Quite el caparazón, las patas y reserve.
- Retire la carne.

Relleno

- En un bowl disuelva el recado negro en *vinagre*.
- Pele y pique la *cebolla*.
- Haga un corte en cruz en la base de los tomates y coloque en una olla con agua hirviendo durante treinta segundos. Retire pase por agua helada.
- Pele quite las semillas y corte en cubos pequeños.
- Corte los pimientos rojo y verde quite las semillas y corte en cubos pequeños.
- Pique las aceitunas verdes y las *alcaparras*.
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca* rehogue la *cebolla*, los pimientos rojo y verde. Agregue la carne de *cangrejo*, las *alcaparras*, las aceitunas, la mitad de los tomates, las pasas de uva.
- Mezcle y añada el recado negro o chimole disuelto.
- Deje cocinar retire y reserve.

Armado

- Bata los huevos.
- Rellene los caparazones de *cangrejo* con la preparación, pase por *harina*, *huevo* y pan rallado.
- En una sartén con abundante aceite coloque los caparazones de *cangrejo*, o jaibas rellenas, a freír.
- Retire y coloque sobre papel absorbente.

Souffle

- En una batidora coloque las claras de *huevo* y añada cremor tártaro. Bata a punto nieve.
- Ase el *pimiento* rojo, quite la piel y las semillas y pique.
- En un bowl coloque la salsa bechamel, el *pimiento* y la salsa de *cangrejo*.
- Agregue las claras batidas con movimientos envolventes.
- Precaliente el horno a 180°.
- En moldes individuales previamente enmantecados, coloque la preparación.
- Lleve a horno y cocine durante quince minutos.

Salsa

- En un procesador coloque el recado negro junto con el caldo de pescado y procese.

- En una sartén caliente, coloque el líquido obtenido y añada las patas de *cangrejo* para que tome sabor.
- Deje reducir y reserve caliente.

Presentación

- En un plato coloque las patas de *cangrejo*, encima el *cangrejo* relleno, unas tiritas de *ciboulette* y el souffle.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/jaibas-rellenas