Kräftor - Cangrejos de Río

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azucar: c/n
Cerveza oscura: 1 Unidad
Eneldo: c/n
Cangrejos: 1 Kilo
Agua: 2,5 cc
Sal gruesa: c/n

Preparación de la Receta

- Enjuagar bien los cangrejos.
- En una olla poner a *hervir* el agua, la cerveza, la sal y el azúcar.
- Cuando rompa a *hervir* añadir el *eneldo* fresco.
- Echar los cangrejos a *hervir* durante 10 mimutos y dejar que se enfríen en el agua.
- Al día siguente está listo

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/kraftor-cangrejos-de-rio