Verdinas con Cigalas



Ingredientes

Ajetes: 4 Unidades
Cigalas: 6 Unidades
Puerro: 1 unidad
Aceite De Oliva: c/n
Vino Blanco: 1 Chorrito
Concentrado de tomate: 1 cdita
Perejil: c/n
Sal y Pimienta: c/n
Verdinas cocidas en conserva: 350 grs

Preparación de la Receta

- En una cazuela con un poco de aceite, sofreír las cabezas de las cigalas para que suelten todo su sabor.
- Retirar y, en ese mismo aceite, preparar un sofrito de *puerro* y ajetes.
- Cuando tengamos listo el sofrito, añadir el concentrado de *tomate* y mojar con el vino blanco.
- Añadir un poco de agua y dejamos que reduzca.
- Escurrir las verdinas e incorporar a la cazuela.
- Hacer las colas de cigala a la *plancha* en una sartén con sal, pimienta y aceite.
- Incorporar y añadir también el *perejil* picado.
- Dejar que de un hervor todo junto y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/verdinas-con-cigalas