

Guiso de cangrejos



Provincia

Palencia

Ingredientes

(para 4 personas)

- 800 gr de cangrejos de río.
- 1 pimiento rojo.
- 1 cebolla.
- 2 dientes de ajo.
- Una pizca de guindilla (opcional).
- 1 copa de vino blanco de Rueda.
- 1/2 copa de coñac.
- 1/2 cucharada de perejil picado.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- Sal.

Elaboración

Calentar el aceite y añadir el ajo cortado en láminas, la cebolla y el pimiento cortado en dados, rehogándolo a fuego lento durante unos diez minutos y sazonarlo. Añadir los cangrejos y saltearlos unos cinco minutos. Remojarles con el vino blanco y el brandy cociéndolo a fuego lento unos diez minutos. Añadir el perejil picado.