Cuisses de grenouilles

Provincia

León

Ingrédients

- 14 unités de cuisses de grenouille.
- 1 gousse d'ail.
- 1 oignon moyen.
- 1 verre de vin blanc.
- Un peu de paprika.
- Poivre moulu.
- Une petite cuillère de farine

Préparation

Mettez de l'huile dans une casserole, ajoutez l'oignon finement haché et faites revenir lentement.

Écrasez l'ail et le persil dans un mortier et ajoutez à la sauce à l'oignon.

Puis mettez les cuisses lors qu'ils sont à l'étuvée. Après 10 minutes, ajoutez le poivre, et si vous les aimez plus épicés, ajoutez un peu de piment. Ensuite ajoutez la farine, de blé ou de maïs, faites revenir et ajoutez progressivement le vin blanc. Laissez bouillir jusqu'à ce que l'alcool s'évapore et épaississe la sauce. Si l'on veut un peu de rouge et le goût du paprika, ajoutez un peu de ceci en remuant la casserole de temps en temps.

Copyright © 2021 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo