

Ancas guisadas



Provincia

León

Ingredientes

- 14 unidades de ancas de rana.
- 1 diente ajo.
- 1 cebolla mediana..
- 1 vaso de vino blanco.
- Un poquito de pimenton.
- Pimienta molida.
- ¿ cucharadita de harina.

Elaboración

Poner en una cazuela el aceite, añadir la cebolla finamente cortada y pochar lentamente.

Machacar el ajo y el perejil en el mortero y añadir al sofrito de cebolla.

Poner las ancas a continuación para que se vayan guisando, cuando lleven unos 10 minutos añadir la pimienta y si gustan más picantes un poco de guindilla, seguidamente incorporamos la harina que puede ser de trigo o maíz, se rehoga y se añade poco a poco el vino blanco y se deja hervir hasta que evapore el alcohol y espese la salsa, si se quiere con un poco de color rojo y el sabor del pimentón se le añade un poquito de éste moviendo la cazuela de vez en cuando