

Ragoût de crabes



Provincia

Palencia

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 800 g de crabes.
- 1 poivron rouge.
- 1 oignon.
- 2 gousses d'ail.
- Une pincée de piment rouge (facultatif).
- 1 verre de vin blanc de Rueda.
- 1/2 tasse de cognac.
- 1/2 cuillère à soupe de persil haché.
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- Sel.

Préparation

Faites chauffer l'huile et ajoutez l'ail coupé en tranches, l'oignon et le poivron coupé en dés, faites revenir pendant environ dix minutes et assaisonnez. Ajoutez les crabes et faites sauter à petit feu pendant environ cinq minutes. Trempez avec le vin blanc et le brandy et laissez mijoter pendant environ dix minutes. Ajoutez le persil haché.