



Receta: Restaurante Casa Ojeda

06

Crema Burgalesa de colas de Cangrejos de río

Ingredientes: para 4 personas

- 16 cangrejos
- ½ cebolla
- 1 puerro (la parte blanca)
- 1 zanahoria
- 1 chorro de aceite de oliva extra
- 1 pizca de pimentón dulce
- 1 chorro de vino blanco
- 100 g de falda de cordero lechal
- 2 rebanadas de pan frito

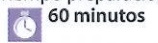
Dificultad: **baja**



Precio: **bajo**



Tiempo preparación:
60 minutos



Menú para Celíacos:
no apto

06

Crema Burgalesa de colas de Cangrejos de río

Modo de elaboración

Separamos las cabezas de las colas y pasamos las colas por el fuego brevemente en una sartén con un poco de aceite, las pelamos y reservamos. Trituramos las cabezas crudas para incorporarlas más adelante a la crema.

Picamos las verduras y las ponemos a fuego lento con el aceite, añadimos la carne de lechazo y sofreír bien para sacar todo su jugo sin que coja color. Cuando la verdura esté blanda, incorporamos el pimentón y el pan frito. Removemos e incorporar el vino blanco. Añadimos las cabezas de los cangrejos ya trituradas, salpimentamos y dejamos hervir. Pasados 10 minutos quitamos la carne e incorporar un poco de agua. Cuando todo esté cocido, triturar y pasar por un chino. Servimos bien caliente en un plato sopero con las colas visibles por encima.



Sugerencias del cocinero

Restaurante Casa Ojeda: Es importante incorporar el jugo de las cabezas de los cangrejos, eso le dará más intensidad al sabor de la crema.



Sugerencias del pescadero

Su temporada óptima es de junio a septiembre. Se recomienda cocinarlos vivos.

Valores nutricionales del Cangrejo

Proteínas (g/100 g)	Grasas (g/100 g)	Calorías (Kcal/100 g)
19,00 - 26,00	1,80 - 5,10	124,00 - 130,00

Ultracongelados Amparo, S.L.
Tel.: 947 48 47 00

Macrocin
Natural y Artesana

www.precocina.com



*la cocina
artesana
en tu
congelador*

