



Receta: Restaurante Casa Avelino

26

## Cangrejos de río al estilo de Fernanda

Ingredientes: para 4 personas

- 2 kg de cangrejos
- ½ kg tomates maduros rallados
- 6 dientes de ajo
- 1 cucharadita pequeña de pimienta negra molida
- 1 copita de brandy
- 400 dl de aceite
- 3 hojitas de laurel
- sal

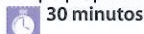
Dificultad: **baja**



Precio: **bajo**



Tiempo preparación:



**30 minutos**

Menú para Celfacos:

**apto**

# 26 Cangrejos de río al estilo de Fernanda

## Modo de elaboración

Lavamos los cangrejos. En una cazuela rehogamos los ajos picados finamente, añadimos el tomate rallado y el brandy, incorporamos los cangrejos y el laurel, la pimienta y la sal.

Dejamos cocer unos minutos tapados. Se pueden consumir tanto fríos como calientes.



## Sugerencias del cocinero

**Restaurante Casa Avelino:** Es preferible hacerlos un día antes de consumirlos para que la salsa haya reposado.



## 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



**Pescacial**

Tanto frescos como vivos...  
 Naturalmente Pescacial

Casa Alta, Poblado Alfonso XIII, Isla Mayor (Sevilla)  
 tel. 955 776 005 · [www.pescacial.net](http://www.pescacial.net)