



Angulas en cazuela

# Angulas en cazuela

Mas recetas Pescados en <http://www.recetasypostres.net/pescados/2.php>

## Ingredientes:

450gr. de angulas, 5 dientes de ajo, 2dl. de aceite de oliva, 5 aros de guindilla y sal.

## Pasos a seguir:

- 1) Calentar el aceite en una cazuela de barro.
- 2) Añadir los ajos picados y los aros de guindilla.
- 3) Dorar los ajos un poco y retirarlos seguidamente.
- 4) Echar las angulas (ya cocidas anteriormente) en la cazuela, a fuego vivo, remover bien y echar sal (al gusto).
- 5) Retirarlas del fuego un poco antes de que hiervan y listas para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/pescados/angulas-en-cazuela-30.php>