



Cangrejos de río

Cangrejos de río

[Mas recetas Mariscos en http://www.recetasypostres.net/mariscos/3.php](http://www.recetasypostres.net/mariscos/3.php)

Ingredientes:

50 cangrejos de río vivos, 80gr. de cebolla, 450gr. de tomates, 2 hojas de laurel, 2dl. de vino blanco, 1/2dl. de brandy, salsa Perrins, 1dl. de aceite, pimienta y sal.

Pasos a seguir:

- 1) Lavar los cangrejos de río y escurrirlos.
- 2) Se le arranca la aleta del medio de la cola y se le retira el intestino.
- 3) Calentar aceite en una cazuela para sofreír las cebollas picadas en trocitos pequeños y los tomates pelados sin semillas y bien troceados.
- 4) Se deja cocer un ratito.
- 5) Echar los cangrejos, el laurel, pimienta, sal (al gusto), un poquito de salsa Perrins, brandy y el vino.
- 6) Hervir 15 minutos y si están listos servir calientes.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/mariscos/cangrejos-de-rio-31.php>