

Cangrejos con salsa de almendras

Ingredientes para 4 personas:

Ingredientes para hervir los cangrejos:

8 cangrejos rojos grandes

2 litros de agua

1 cucharada sopera de sal

2 zanahorias

1/2 cebolla

1 rama de perejil

pimienta negra molida

1 vaso de vino blanco

Ingredientes para el sofrito:

1 puñado de almendras crudas

2 tomates maduros grandes

medio pimiento rojo

1 puerro

4 dientes de ajo

1 cucharadita de pimentón dulce

un poco del caldo de los cangrejos

Elaboración:

En una olla se hierve el agua con la sal, la verdura cortada, la pimienta negra y el vino durante 20 minutos. Se agregan los cangrejos y que hiervan 20 minutos más. En una sartén, se pone un buen chorro de aceite de oliva y se fríen las almendras. Las apartamos. Se fríen los tomates, los ajos y el medio pimiento; todo cortado fino. Cuando ya esté, se incorpora la cucharadita de pimentón dulce. Se escurre la verdura y se tritura junto con el sofrito y las almendras, hasta que quede una salsa fina.

Servicio: En los platos se ponen los cangrejos con las patas hacia arriba, se arrancan los escudos triangulares del abdomen y se abren por la mitad dejando el interior a la vista. Se acompaña con la salsa. Los interiores de los cangrejos son escasos pero gustosos; las patas y las mordazas necesitaran romperse con cascanueces, dependiendo del tamaño del cangrejo.

Este plato se deja acompañar muy bien por un vinito blanco dulce muy fresquito.

Receta de Amadeu Ros y Fani Codina

Bon profit