

Receta de Cangrejos de Río al Ajillo

28 Jul 2014



Buenos días a tod@s para hoy os dejo una nueva receta de nuestra amiga y seguidora Esmeralda Linacero, dice que es uno de sus platos favoritos y os puedo asegurar que le quedan tan ricos que te chupas hasta los dedos, espero que os guste su receta.

Ingredientes

- Cangrejos de río (uno o dos kgs)
- Aceite de oliva
- Perejil
- Ajos (diez doce dientes)
- Sal

Modo de Preparación

1. Poner una cazuela al fuego con aceite de oliva
2. Cuando esté caliente el aceite, echar los cangrejos vivos y removerlos
3. Machacar bastante perejil y ajos y echar sobre los cangrejos, poner sal al gusto
4. Remover de vez en cuando y dejar al fuego hasta que los cangrejos estén todos rojos
5. Comer bien calientes y....buen provecho!!!