

Txangurro (centollo gratinado)

Gerichtart: Pescados y Mariscos · Herkunft: Mesacamilla · Autor: Wandadee

ZUTATEN

0

1	Centollo
1	Cebollas
1	Puerros
1	Tomate
2 copas	Brandy — pequeñas
	Aceite oliva
	Pan — rallado
	Mantequilla
	Sal

ZUBEREITUNG

Se rehogan la cebolla y lo blanco del puerro en brunoise.

Después se incorpora el tomate cortadito muy fino y se deja unos 15 min. Se cuece el centollo y se vierte sobre el sofrito, el caldito de su interior colado.

Se añade también el brandy y se deja reducir.

Se desmiga toda la carne del centollo y se añade dejando que dé un hervor de unos 2 min. Se rellena el caparazón, se espolvorea con el pan rallado, unos trocitos de mantequilla y a gratinar.