

Los cangrejos de río de mi padre

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0
Aceite oliva
2 Cayena
500 gr Cebollas
Hierbabuena - grande
0,50 vaso/s Jerez
250 gr Pimiento - verde
Sal
1 kg Tomate - bien maduros

ELABORACIÓN

Los cangrejos de río son bichos que saben poco, menos aun los que hoy en día se encuentran, gordos y grandes de raza americana, que han esquilado nuestros ríos y asesinado nuestra raza autóctona (!que si tenía sabor, aunque no hablasen ingles !), desde que a algún ¿responsable? del gobierno se le ocurrió la desafortunada idea de repoblar con ellos, nuestras escasas aguas, pero como es lo hay, lo mejor es hacerles la receta de mi padre, que fue un gran pescador. Picar la cebolla menuda y pochar en una olla a fuego suave con el aceite, añadir los pimientos picados y subir el fuego, cuándo se vean tiernos le toca el turno a los tomates troceados, mantener al fuego 10 ó 15 m. Agregar las cayenas, la hierbabuena bien amarradita con un cordel y el jerez, sazonar. Cocer 15 m más. Retirar las pimentillas y el manojo de hierbas, pasar por la batidora y el chino, devolver la salsa y un nuevo manojo de hierbas a la olla y cocer unos minutos mas, rectificar de sal, si fuese necesario. Cuando este hirviendo se le echan los pobres animales y se tapa, porque tratarán de escapar, se revuelven con la cuchara de madera, hasta que cambien de color. Están mejor de un día para otro, se recalientan solo justo y se sirven con arroz blanco rehogado con ajitos.