

Txangurro (centollo gratinado)

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

INGREDIENTES

0
1 Centollo
1 Cebollas
1 Puerros
1 Tomate
2 copa/s Brandy - pequeñas
Aceite oliva
Pan - rallado
Mantequilla
Sal

ELABORACIÓN

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.