



RECETAS

EXQUISITAS, FÁCILES Y SABROSAS



CON

"TXANGURRO"



www.delicrab.es





RECETARIO DELICRAB

A lo largo de este libro descubrirá una amplia gama de recetas innovadoras, creativas y sabrosas con el “Txangurro” como protagonista. Recetas de fácil preparación, ideales para cualquier tipo de ocasión.

DELICRAB surge como un proyecto que Cetárea Tazones inició hace unos años, con el fin de fabricar carnes y productos con base de marisco (saludables y procedentes de un entorno sostenible), con los que los hosteleros pudiesen desarrollar sus creaciones, simplificando así su trabajo mediante el uso de nuestra materia prima.

Todas las carnes son 100% marisco, sin conservantes ni aditivos, con una mínima manipulación gracias a nuestra planta de procesado. Además, todas nuestras carnes han sido cocidas en aguas del mar Cantábrico, lo que les concede una mayor naturalidad a nuestros productos.

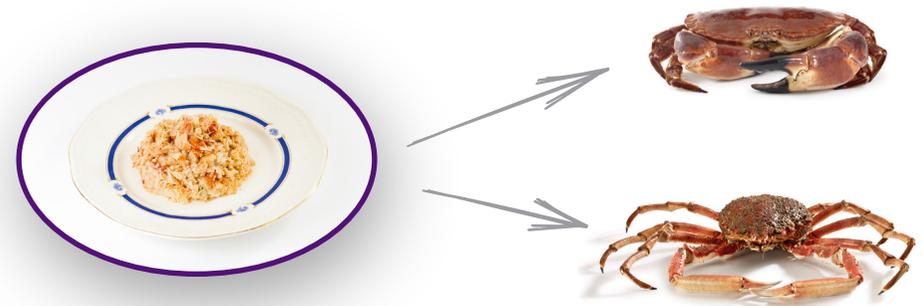


Delicias de Mar

¿QUÉ ES EL TXANGURRO?

En el País Vasco se llama “txangurro” a una serie de platos populares de la región hechos a base de carne desmenuzada de Buey de mar o Centollo.

En DELICRAB queremos acercar estos sabrosos platos a nuestros clientes, por ello ofrecemos, tanto en su versión de Centollo como en su versión de Buey de Mar, deliciosas carnes seleccionadas y desmenuzadas manualmente, que le ayudarán con múltiples posibilidades culinarias, dándole un toque creativo y exquisito a sus recetas.



En Delicrab, movidos por el afán de acercar nuestros productos a los clientes, hemos decidido crear nuestra propia versión gourmet del tradicional plato vasco: “Txangurro a la donostiarra”. Este ha sido elaborado con un delicioso guiso de buey de mar, verduras frescas y aceite de oliva virgen extra.

“TXANGURRO A LA DONOSTIARRA”

CONSEJO:

-Espolvorear pan rallado antes de hornear y añadir un poco de mantequilla!



MODO DE EMPLEO:

- Descongelado: 7 minutos a 200° C
- Congelado: 20 minutos a 200° C

A GRATINAR...



¿QUÉ ES EL BUEY DE MAR ?

Conocido como ñocla en Asturias, es uno de los crustáceos más utilizados para la alimentación humana. Se caracteriza por su caparazón ovalado y liso (de color rojizo en la zona dorsal y blanquecino en la ventral), más ancho que largo. El abdomen del macho se presenta menos abultado que el de la hembra y sus pinzas son mucho más grandes .



ALTO CONTENIDO



EN ÁCIDOS GRASOS

El buey de mar es bajo en grasa y tiene un elevado contenido de proteínas, vitaminas, omega 3 (cualquiera de nuestras recetas aporta las necesidades semanales de omega 3), además de muchos elementos esenciales para el organismo como cobre, zinc, selenio, vitamina B2 y magnesio .



Envase termosellado
Producto congelado y envasado en atmósfera protectora



¿QUÉ ES EL CENTOLLO ?

Crustáceo migratorio de gran tamaño, presenta un caparazón grueso y abombado, con forma de pera, rodeado de espinas agudas y cerdas de tamaño variable. Suele verse recubierto por algas adheridas al mismo (característica habitual en los mariscos del Cantábrico o también denominados “del país”). El color varía entre los tonos rojos y marrones.



ALTO CONTENIDO



VITAMINA E-B3-B6

El centollo es un alimento excelente por ser una gran fuente de proteínas. Además, tiene un significativo aporte de yodo, cinc, selenio, ácidos poliinsaturados (beneficiosos para reducir los niveles de colesterol y de triglicéridos en sangre) sodio, vitamina E, vitamina B6, vitamina B3 y magnesio.



Envase termosellado
Producto congelado y envasado en atmósfera protectora



¿QUÉ COMEMOS HOY?



Recetas

- * Quiche de Txangurro y gambas
- * Bisque de Txangurro con jugo de ajo
- * Raviolis de Txangurro con salsa de vermut
- * Merluza rellena de Txangurro
- * Tartar de Txangurro con aguacate
- * Salpicón de Txangurro
- * Pimientos rellenos de Txangurro
- * Tomates rellenos de Txangurro
- * Arroz con Txangurro
- * Lasaña de Txangurro
- * Mousse de Txangurro
- * Txangurro en Brick con salsa de tomate
- * Tortos de maíz con pisto de Txangurro
- * Crema de Txangurro
- * Ensalada de Txangurro
- * Canelones de Txangurro

DELICRAB



www.delicrab.es

QUICHE DE TXANGURRO Y GAMBAS



Delicias de Mar

INGREDIENTES

200 gr de Txangurro.
150 gr de Gamba blanca pelada
3 Cebollas pequeñas
6 Pimientos del piquillo
4 Huevos
250 ml de Nata
Sal y pimienta (al gusto)
Para la masa quiche:
90 gr de Mantequilla
200 gr de Harina
50 gr de Agua
1 pizca de Sal

ELABORACIÓN

Sacamos la mantequilla de la nevera y la dejamos a temperatura ambiente durante dos horas. Pasado ese tiempo la ponemos en un bol y la separamos con ayuda de una espátula, hasta que quede bien deshecha.

Añadimos la harina, el agua, el aceite de oliva, la sal y removemos con la mano hasta que la mezcla quede bien ligada.

Dejamos reposar la masa en la nevera durante 30 minutos.

Ponemos la masa como base en un recipiente y horneamos a 220 grados durante 10 minutos.

Pochamos la cebolla en una sartén con aceite de oliva. Añadimos las gambas y los pimientos cuando la cebolla se haya pochado.

En un bol, batimos bien los huevos con la nata. Añadimos la carne del buey de mar, (el coral de la cabeza), la cebolla, los pimientos y las gambas a la mezcla.

Ponemos la mezcla de huevos, nata y el resto de alimentos sobre la masa y lo ponemos al horno durante 30 minutos a 180 grados. Servimos en el propio recipiente.



LAS CLAVES

Ingr. principal: Pescados y Mariscos

Plato: Principal

Personas: 4

Tiempo: Alto

Dificultad: Alta



La quiche es un plato típico francés, con más de 400 años de antigüedad.

CONSEJO

Añadir papel de hornear sobre la masa y una capa de garbanzos crudos sobre el papel para que hagan de contrapeso y evitar la formación de burbujas en la masa.



BISQUE DE TXANGURRO (CON JUGO DE AJO)



Delicias de Mar

INGREDIENTES

100 gr de Txangurro
Fumet Delicrab
Cebolla
Puerro
Zanahoria
Ajo confitado en aceite de oliva
Salsa de Tomate
Calabaza
Brandy de jerez seco

ELABORACIÓN

Pochamos la verdura a fuego lento con un chorro de aceite de oliva durante 1 hora, añadimos el txangurro y flambeamos con brandy. Añadimos un poco de salsa de tomate, mojamos con fumet y dejamos cocer a fuego lento durante 20 minutos, desespumando constantemente.

Pasamos por una túrmix y lo colamos, rectificando con sal si es necesario.

Confitamos los ajos en el aceite durante 20 minutos, cuando estén listos, los sacamos y hacemos un puré fino pasándolo posteriormente por un colador y reservándolo, salamos escasamente.

Cortamos la calabaza en finas láminas y le damos forma de triángulos pequeños y horneamos a 180 °C durante 7 o 10 minutos.

Ponemos la crema en un plato hondo, manchamos con una pizca de jugo de ajo y cubrimos con el cristal de calabaza. Servimos templado



🍷 LAS CLAVES

Ingr. principal: Pescados y Mariscos

Plato: Entrante

Personas: 2

Tiempo: Alto

Dificultad: Media

🍷 El Bisque es una de las sopas más tradicionales y apreciadas de la cocina francesa.



RAVIOLIS DE TXANGURRO CON SALSA DE VERMUT



Delicias de Mar

INGREDIENTES

1 paquete de Pasta wonton
100 gr ensalada a elegir

Relleno:

200 gr de Txangurro
2 cebollas
1 puerro
1 zanahoria
1 diente de ajo
½ copa de brandy
Aceite de oliva
2 Pimientos choriceros
Fumet Delicrab

Salsa de Vermut (pag. 37)

ELABORACIÓN

Para el txangurro:

Rehogamos en una cazuela con aceite la cebolla, el puerro y ajo, todo picado. Cuando estén sudadas las verduras añadir la carne del txangurro, flambear con el brandy. Añadimos la carne de los choriceros con un poco de fumet de marisco y cocemos todo durante 10 minutos más. Rectificamos de sal y añadimos más caldo si es necesario.

Para los Raviolis:

Colocamos en el centro de cada lámina de pasta wonton una cantidad moderada de txangurro, barnizamos los bordes de la pasta con huevo batido, cubrimos con otra lámina, las pegamos haciendo una ligera presión, la cortamos con un molde y las reservamos. Cocemos nuestros raviolis en agua hirviendo con sal, escurrimos y los bañamos con nuestra salsa bien caliente. Decoramos con cualquier tipo de ensalada por encima.



LAS CLAVES

Ingr. principal: Pastas

Plato: Principal

Personas: 8

Tiempo: Alto

Dificultad: Baja



Cada región italiana tiene, su tipo, nombre y variedad de ravioli o tortellini.



MERLUZA RELLENA DE TXANGURRO



Delicias de Mar

INGREDIENTES

2 Lomos de merluza
3 ó 4 Langostinos
50 gr Txangurro
Aceite de oliva

Para la crema de marisco:

Puerro
Zanahoria
Cebolla
Ajo
Cigalas
Coñac
Fumet Delicrab
Aceite de oliva
Sal
Salsa de tomate

ELABORACIÓN

Para la crema de marisco:

Picamos las verduras y las pochamos a fuego suave hasta que cojan color. Añadimos las cigalas enteras, con cáscara y todo. Las tostamos un rato y las regamos con un chorro de coñac para flambearlas. Cuando se apague el fuego, añadimos la salsa de tomate y el fumet y hervimos unos minutos. Trituramos todo con el túrmix y lo pasamos por un colador y añadimos la sal.

Para el Txangurro:

Picamos muy fina la cebolla y la pochamos a fuego muy lento durante media hora. Añadimos el txangurro para hacerlo un rato junto a la cebolla. Añadimos un chorrito de coñac y flambeamos. Añadimos la crema de marisco y un poco de salsa de tomate y damos el punto de sal.

Para la merluza:

Damos sal a los lomos y colocamos en una fuente de horno sin aceite un lomo, unas cucharadas del "txangurro a la donostiarra" por encima y el segundo lomo. Colocamos una nuez de mantequilla encima de todo y horneamos durante 8-10 minutos a 180°C. Colocamos en un plato la salsa de marisco caliente, encima la merluza y coronamos con unos langostinos pelados a la plancha



LAS CLAVES

Ingr. principal: Pescados y Mariscos

Plato: Principal

Personas: 1

Tiempo: Alto

Dificultad: Alta

En la mayoría de las dietas, el pescado blanco se aconseja consumir de dos a tres veces por semana.



TARTAR DE TXANGURRO CON AGUACATE



Delicias de Mar

INGREDIENTES

500 gr de Txangurro
1 Aguacate
Cebollino y perejil picados
Sal
Pimienta
Polvo de pimienta del piquillo
Aceite de hierbas
4 cdts Caviar
Aceite
Vinagre
Salsa tártara (pag. 38)

ELABORACIÓN

Para hacer la vinagreta, pondremos mostaza, sal pimienta y vinagre en un bol. Removemos y añadimos aceite.

Para preparar el tartar, picamos el aguacate, lo ponemos en un bol y añadimos unas gotas de zumo de limón y la vinagreta. Removemos e incorporamos las hierbas, el polvo de pimienta del piquillo, sal y la cebolla picada. A continuación, añadimos la carne txangurro en el bol. Removemos y añadimos las hierbas.

Finalmente, colocamos el tartar con ayuda de un molde circular y decoramos con una cucharada de caviar. Usaremos unas láminas de aguacate y unas guindillas alrededor del tartar para acompañar nuestro plato. (opcional el uso de salsa tártara)



🍷 LAS CLAVES

Ingr. principal: Verduras y Mariscos

Plato: Entrante

Personas: 4

Tiempo: Bajo

Dificultad: Baja



La palabra tartar viene de la famosa salsa tártara con la que se acompaña.



SALPICÓN DE TXANGURRO



Delicias de Mar

INGREDIENTES

- 100 gr de Txangurro
- 4 Huevos duros
- 3 Tomates pelados y cortados a dados
- 5 Cucharadas soperas de mayonesa
- 2 Cucharadas soperas de vinagre
- 2 Cucharadas soperas de perejil picado
- Sal.
- Pimienta blanca
- Vinagreta Delicrab (pag. 38)

ELABORACIÓN

Escaldamos en agua los tomates, los pelamos y los cortamos en daditos de unos dos milímetros de lado, dejándolos en la nevera dos o tres horas en un escurridor para secar el agua.

Con la ayuda de un robot de cocina, picamos el huevo duro, con cuidado de que no nos quede una pasta, mezclamos con la mayonesa, añadimos el txangurro y el tomate (moviendo la mezcla con suavidad para no destrozar la carne del tomate), rectificamos de sal y pimienta, añadimos la mitad del perejil y guardamos en frío.

Usaremos la vinagreta Delicrab para acompañar nuestro plato y darle un toque distintivo al plato.

Servimos frío y acompañado de unas tostadas de pan finas con aceite de oliva.



🍷 LAS CLAVES

Ingr. principal: Pescados y Mariscos

Plato: Entrante

Personas: 4

Tiempo: Bajo

Dificultad: Baja

El salpicón es un plato variado de alto contenido proteico y bajo contenido en grasas.



PIMIENTOS RELLENOS DE TXANGURRO



Delicias de Mar

INGREDIENTES

500 gr de Txangurro
1 bote de Pimientos del piquillo
1 Pimiento verde
1 Cebolleta
2 Dientes de ajo
400 ml de Salsa de tomate
1 Copa de brandy
Unas gotas de salsa picante
Agua
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Perejil

ELABORACIÓN

Pelamos los ajos y la cebolleta y los picamos finamente para ponerlos a pochar en una sartén con un chorrito de aceite. Picamos también el pimiento verde y lo añadimos. Cuando todo esté bien rehogado, agregamos la carne de txangurro y el brandy. Flambeamos todo y agregamos 100 ml de salsa de tomate y mezclamos de nuevo.

Colocamos los pimientos en una placa de horno, los rellenamos y los metemos en el horno unos 3 minutos a 180° para que se mantengan calientes.

Calentamos el resto de la salsa de tomate con 100 ml de agua. Añadimos unas gotas de salsa picante y una pizca de sal. Removemos todo con una espátula hasta que esté bien cocinado. Trituramos, y colamos nuestra salsa, sirviéndola en el fondo de la fuente para colocar encima nuestros pimientos rellenos.



LAS CLAVES

Ingr. principal: Marisco y Verduras

Plato: Entrante

Personas: 4

Tiempo: Bajo

Dificultad: Baja



Los pimientos son una alta fuente de antioxidantes y vitamina C.



TOMATES RELLENOS DE TXANGURRO



Delicias de Mar

INGREDIENTES

200 gr de Tangurro
2 Tomates RAF
Mayonesa
Perejil
Huevo cocido
Pepinillos

ELABORACIÓN

Se vacían los tomates y se colocan en una fuente, cuidadosamente les quitaremos la parte de arriba para más tarde usarla como tapa de nuestro tomate.

Mezclamos con cuidado para que no se quede una pasta: el Txangurro, el perejil picado, 1 pepinillo en trozos muy pequeños, el huevo cocido picado, lo que sacamos del interior de los tomates, también picado, y la mayonesa.

Rellenamos los tomates con la mezcla, cerrando con la tapa que hemos guardado antes. Servimos los tomates fríos.



🌀 LAS CLAVES

Ingr. principal: Mariscos y Verduras

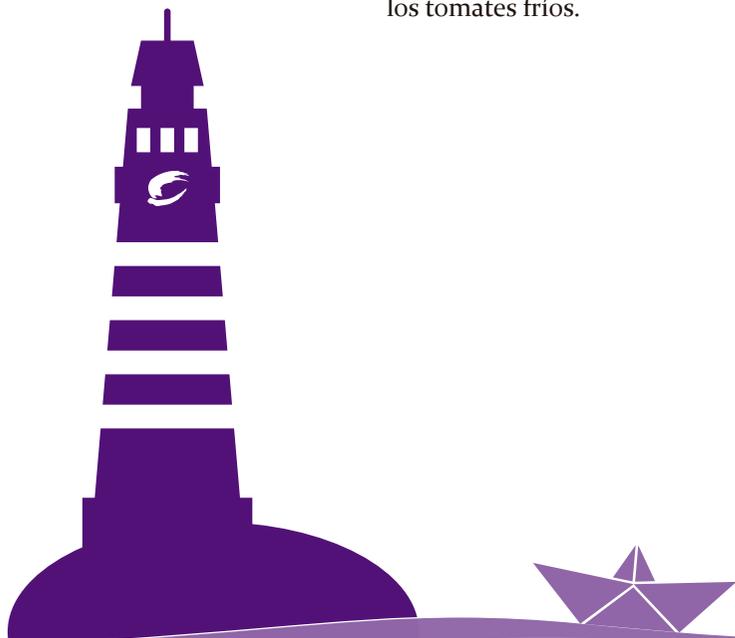
Plato: Entrante

Personas: 2

Tiempo: Medio

Dificultad: Baja

🌀 El consumo de tomates reduce el riesgo de tener enfermedades cardiacas.



ARROZ CON TXANGURRO



Delicias de Mar

INGREDIENTES

100 gr de Txangurro
200 gr de Arroz bomba
1/2 Pimiento rojo
1/2 Tomate natural rallado
1 Diente de ajo
1 Pizca de azafrán
1 Cucharadita de pimentón dulce
1 Ramita de perejil picado
500 ml de Fumet Delicrab
Aceite de oliva virgen
Agua
Sal

ELABORACIÓN

Picamos en tiras el pimiento, el ajo en láminas y lo doramos todo en el fondo de una cazuela (con una cucharada de aceite) añadimos el perejil y el tomate rallado. Añadimos a la cazuela la media barqueta de txangurro, una cucharadita de pimentón dulce y la copa de brandy.

Añadimos el fumet Delicrab y completamos con agua, hasta obtener el triple de líquido que de arroz. Dejamos cocinarse a fuego lento 5 minutos y añadimos las almejas.

Dejamos al fuego 15 o 20 minutos y ya tenemos listo nuestro arroz con txangurro.

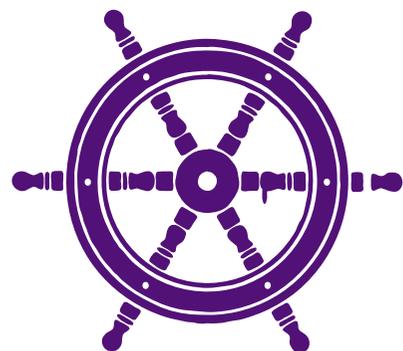


🍷 LAS CLAVES

Ingr. principal: Arroz
Plato: Principal
Personas: 4
Tiempo: Alto
Dificultad: Media



📖 El arroz bomba se cultivaba desde la Edad Media en la península ibérica.



LASAÑA DE TXANGURRO



Delicias de Mar

INGREDIENTES

200 gr de Txangurro
50 gr de Cebolleta
30 ml de Brandy
1 Tomate
10 ml de Aceite de oliva
Salsa de Tomate
10 ml de Zumo de naranja,
limón y mandarina
unos Tallos de cebollín
Sal

ELABORACIÓN

Picamos la cebolla muy fina y la ponemos a pochar con un poco de aceite. Añadimos el tomate pelado y cortado en dados y sin pepitas. Dejamos estofar todo durante 20 minutos. Añadimos los 200 gr de Txangurro, flambeamos con la copa de brandy y lo movemos todo con una espátula para que no se pegue ni se seque y reservamos.

En una cazuela amplia y no muy alta hervimos agua salada para cocer las láminas de lasaña durante unos 9 minutos, hasta que estén casi en su punto, revolviendo de vez en cuando. Una vez cocidas, las pasamos por el grifo, las escurrimos y las depositamos sobre un plato, untada previamente con un poco de aceite, para que no se peguen.

Colocamos en la base del plato una lámina de lasaña, ponemos sobre la lámina una cucharada de txangurro y una cucharada de salsa de tomate, sobre ella otra lámina de lasaña, y otra cucharada de txangurro y salsa de tomate, repetimos la misma acción hasta conseguir el grosor deseado.



🍴 LAS CLAVES

Ingr. principal: Pasta

Plato: Principal

Personas: 4

Tiempo: Alto

Dificultad: Media

La lasaña es un plato típico italiano que fue cocinado por primera vez en Grecia.



MOUSSE DE TXANGURRO



Delicias de Mar

INGREDIENTES

200 gr de Txangurro
100 gr de Mejillones de lata o naturales
2 huevos Cocidos
120 gr de Mayonesa.
100 ml de Nata líquida para cocinar

ELABORACIÓN

Ponemos en un bol grande todos los ingredientes (precaución - los mejillones, tienen que ir muy bien escurridos)

Batimos con la batidora procurando que no queden grumos y haciendo que todos los ingredientes se mezclen uniformemente, hasta que nos quede la textura de mousse.

Listo para servir. Podemos servir en un platito y colocar con unas tostaditas para untar, o se puede usar para rellenar unos volovanes.



🦀 LAS CLAVES

Ingr. principal: Marisco

Plato: Entrante

Personas: 2

Tiempo: Bajo

Dificultad: Baja

La mousse aparece por primera vez en un recetario francés de 1755.



TXANGURRO EN BRICK (CON SALSA DE TOMATE)



Delicias de Mar

INGREDIENTES

200 gr de Txangurro
4 obleas de pasta brick
1 Cebolla
1 Puerro
2 Dientes de ajo
1/2 Vaso de salsa de tomate
1 Copita de brandy
Agua
Aceite de oliva
Sal
Salsa de Tomate

ELABORACIÓN

Para el relleno, picamos los dientes de ajo y los pochamos en una cazuela con un chorrito de aceite. Cuando tomen color, añadimos la cebolla y el puerro finamente picados. Cuando estén las verduras pochadas, añadimos la carne de txangurro, sazonomos, vertimos el brandy y flambeamos. Agregamos la salsa de tomate y dejamos hervir durante 5 minutos. Dejamos enfriar.

Repartimos el relleno en las obleas de pasta brick, recogemos la pasta a modo de paquetitos y las atamos con un trozo de cuerda. Untamos la bandeja del horno con un poco de aceite e introducimos los 4 paquetitos. Horneamos a 200° C durante 6-8 minutos (hasta que se dore la pasta).

Servimos un poco de salsa de txangurro (50 gr de txangurro batido con salsa de tomate) en un plato y colocamos encima dos paquetitos, retirándoles la cuerda.



🍷 LAS CLAVES

Ingr. principal: Pasta y Mariscos

Plato: Principal

Personas: 2

Tiempo: Bajo

Dificultad: Baja



La pasta brick está hecha con sémola de trigo agua y sal. Es originaria de Marruecos y Túnez.

TORTOS DE MAÍZ CON PISTO DE TXANGURRO



Delicias de Mar

INGREDIENTES

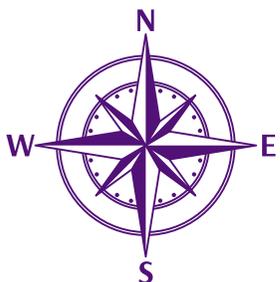
200 gr de Txangurro
1 Zanahoria
1 Pimiento verde
1 Calabacín
1 Cebolleta
1 Cebolla
4 Ajos frescos
2 Huevos de codorniz
Harina de maíz refinada diluida en agua
Agua
Aceite de oliva
Sal

ELABORACIÓN

Pelamos y picamos la zanahoria, la cebolleta y los ajos, y picamos también el pimiento finamente y lo ponemos a pochar en una sartén con aceite y sazonomos. Añadimos el calabacín troceado y dejamos que se poche a fuego suave durante unos 15 minutos. Añadimos la carne del txangurro y salteamos brevemente.

Hacemos los tortos con: una masa con maíz, agua caliente y sal. Hacemos unas bolas con ellos y las aplanamos para que sean la base de nuestro pisto (o hacemos la receta de tortos de maíz). Las freímos en aceite abundante para que se hagan rápido y por los dos lados.

Colocamos el torto en un plato y, encima del torto, ponemos el pisto con ayuda de un aro de metal. Sin retirar el aro colocamos un huevo de codorniz encima del pisto y ahora sí retiramos el aro.



CLAVES

Ingr. prin.: Marisco
Plato: Principal
Personas: 4
Tiempo: Alto
Dificultad: Alta



TORTOS DE MAÍZ

600 gr de harina de maíz
200 gr de harina de trigo
Agua templada
Aceite de Oliva
1 cucharadita de sal



En un bol mezclamos la harina de maíz, trigo y la sal. Vamos añadiendo poco a poco el agua (la que necesite) hasta conseguir una masa compacta. Dejaremos la masa reposar un día en la nevera.

Una vez que haya reposado la masa, la dividimos en bolitas que iremos aplastando con la palma de la mano. La masa debe quedar fina.

Ponemos abundante aceite en la sartén. Cuando esté bien caliente, iremos friendo los tortos uno a uno hasta que estén dorados por ambas caras.

CREMA DE TXANGURRO



Delicias de Mar

INGREDIENTES

- 300 gr de Txangurro
- 1 Cebolla
- 2 Zanahorias
- 2 Puerros
- 2 Tomates
- 2 dientes de Ajo
- 1 copa de Brandy
- 500 ml de Caldo de marisco
- Agua
- Aceite virgen extra
- Sal
- 1 cucharadita de Estragón
- Pan o Albahaca (opcional)

ELABORACIÓN

Pelamos y laminamos los dientes de ajo, las zanahorias, la cebolla y los puerros. Pochamos todas las verduras en una cazuela con un chorro de aceite y sazonomos. Troceamos los tomates y los añadimos. Agregamos el estragón y rehogamos bien todo. Vertimos el brandy, añadimos el caldo de marisco y cocinamos durante 15-18 minutos; durante los últimos 4 minutos añadiremos la carne de txangurro.

Dejamos enfriar un poco y trituramos con la batidora eléctrica hasta conseguir una crema. Colamos la crema para que quede fina y dejamos hervir a fuego suave.

Servimos la crema en un plato y colocamos encima los trozos de tomate picado. Acompañamos con trozos de pan frito o con unas hojas de albahaca.



LAS CLAVES

Ingr. principal: Pescados y Mariscos

Plato: Principal

Personas: 4

Tiempo: Alto

Dificultad: Alta

Las cremas son uno de los platos más comunes dentro de la dieta mediterránea.



ENSALADA DE TXANGURRO



Delicias de Mar

INGREDIENTES

360 g de Txangurro
4 Huevos picados (unos 180 g)
180 g de Mayonesa
200 g de Nata
2 cucharaditas de Zumo de lima
Ralladura de lima
1 cucharada sopera de Aceite de oliva virgen extra
1 cucharada sopera de Tomate frito
Brotes de espinaca
4 Gambas
Sal

ELABORACIÓN

Cocemos los huevos en agua hirviendo partiendo de agua caliente durante 9 minutos y refrescamos en agua con hielos. Los pelamos y picamos finamente. Una vez picados, los pasamos a un bol y los mezclamos con suavidad, con la ayuda de una lengua, con la carne de txangurro y la mayonesa. Sazonamos.

Para la crema cítrica, mezclamos el zumo de lima con la nata semimontada y la ralladura de lima hasta que consigamos una crema.

Colocamos la ensalada de txangurro, a poder ser, en un plato que tenga una hendidura y sobre ella se coloca una capa fina de la crema cítrica, unos brotes de espinaca, unas gotas de tomate frito y un chorrito de aceite de oliva



🍷 LAS CLAVES

Ingr. principal: Verduras y Mariscos

Plato: Entrante

Personas: 4

Tiempo: Bajo

Dificultad: Baja



Las ensaldas, son una de las comidas más recomendadas a la hora de seguir una dieta.



CANELONES DE TXANGURRO



Delicias de Mar

INGREDIENTES

200 gr de Txangurro
Cebolla
Tomate
Salsa de tomate

Para la bechamel:

4 cucharadas de Mantequilla
3 cucharadas de Harina para todo uso tamizada
720 ml de Leche caliente
1 cucharadita de sal
Pimienta negra recién molida, al gusto
½ cucharadita de nuez moscada rallada

ELABORACIÓN

Pochamos la cebolla, cuando veamos que está cogiendo color, añadimos el tomate triturado y dejamos que se haga, cuando esté cocinado el tomate añadimos el Txangurro.

Para la bechamel, derretiremos la mantequilla en una cazuela a fuego medio. Una vez que esté derretida y empiece a chisporrotear, añadimos la harina tamizada y batimos con ayuda de una varilla hasta que todos los grumos hayan desaparecido y la mezcla adquiera un color marrón claro.

Añadimos la leche caliente poco a poco, y continuamos batiendo hasta que se empiece a espesar. Lo llevamos a ebullición y dejamos que cueza durante 8 minutos, o hasta que se espese la salsa, revolviendo constantemente. Lo retiramos del calor, añadimos la sal, la pimienta y la nuez moscada. Probamos por si hay que rectificar de algo y lo retiramos hasta que lo vayamos a usar (lo que no usemos lo podemos congelar).

Mientras hacemos la bechamel, dejamos cocinando los canelones (unos 5 minutos), una vez pasado el tiempo los sacaremos del agua y los extendemos en un trapo para que se sequen, rellenamos con el txangurro y cubrimos con bechamel. Para adornarlos usaremos un poco de tomate.



LAS CLAVES

Ingr. principal: Pasta y Marisco

Plato: Principal

Personas: 2

Tiempo: Medio

Dificultad: Media

Se han hallado documentos sobre la existencia de canelones, que datan del siglo XVI.



SALSAS

DELICRAB



Salsa de Vermut

200 ml Nata líquida
200 ml Leche
Cebolleta
100 ml Vermut
100 ml Vino blanco seco
Hebras de azafrán
Ajo
Sal

Sofreímos la cebolleta con el ajo picado, reducimos el vermut con el vino blanco, perejil y cebollino picados. Reducimos hasta la mitad del volumen. Colamos y añadimos el azafrán, incorporamos la leche y la nata, hervimos suavemente durante 5 minutos, y sazonamos.

Salsa Americana (750 ml)

1 Puerro
1 Cebolla
1 Zanahoria
1 Ramita de apio
1 Tomate
1/2 kg de carcasas de cigalitas
Harina de maíz
1/2 l de Caldo de pescado
un chorrito de Brandy
un vaso de Vino blanco seco
Aceite de oliva virgen extra

Picamos finamente el puerro, la cebolla, la zanahoria, el puerro y lo ponemos todo a pochar en una sartén con un chorrito de aceite, las carcasas de cigalitas y una ramita de estragón.

Vertimos el brandy y flambeamos, añadimos el vaso de vino blanco y dejamos reducir.

Pelamos, picamos y retiramos las semillas al tomate y los añadimos a la sartén. Cubrimos con el caldo de pescado y lo cocinamos todo durante media hora.

Trituramos, colamos y volvemos a ponerlo al fuego. Sazonamos y ligamos la salsa con un poco de harina de maíz refinada diluida en

Vinagreta

40 cl de aceite de oliva virgen
Media rama de perejil
Unas gotas de vinagre de Jerez
Agua
Hielo

Para preparar la vinagreta, escaldamos el perejil y refrescamos en agua con hielo. A continuación, en un vaso de túrmix ponemos el aceite, el perejil y unas gotas de vinagre de Jerez y emulsionamos. Reservamos en un biberón, para poder usarla en más ocasiones.

Salsa Tártara

1 bote pequeño mayonesa
1 cebolleta fresca
1 cucharada Alcaparras
2 pepinillos en vinagre, grandes
1 huevo cocido
Ramita de perejil
Zumo de limón o leche

Picamos muy finamente los pepinillos, la cebolleta, las alcaparras, un poquito de perejil y un huevo cocido, aunque este último es opcional.

Mezclamos con la mayonesa.

Si vemos que nos ha quedado la salsa tártara muy espesa la podemos aligerar con un poco de leche o zumo de limón.

Reservamos la salsa tártara en la nevera hasta la hora de servir.





www.cetareatazones.com



DELICRAB

Delicias de Mar

www.delicrab.es



Muelle del rendiello, S/N

(El Musel) 33290

Gijon Asturias España

Tlf. +34 985 30 88 30

Fax. +34 985 30 88 31

info@delicrab.es

