

Será por recetas



Cigalas con 2 salsas

Mariscos

 4 Personas

 15 Minutos

 Fácil

 Enviada el 23/10/2012

Ingredientes

- 2 kg de cigalas
- 1 tazón de salsa americana
- 1 tazón de salsa vinagreta
- Sal

Elaboración

Poner una olla alta con agua a hervir, con 2 cucharadas de sal.

Cuando esté el agua cociendo, echar dentro las cigalas, que quedarán cubiertas con el agua.

Cuando empiece a hervir de nuevo, apagar el fuego.

Acompañarlas con dos recipientes de salsas diferentes realizadas y ya podremos servirlo, cada comensal que escoja la salsa que quiera.



Autor receta de Cigalas con 2 salsas

BlueTropical

 Valoración 4/5

 50 Recetas publicadas

 Miembro desde 23/04/2012