

# Será por recetas



## Anguila valenciana

Pescados, Recetas caseras

4 Personas

40 Minutos

Media

Enviada el 29/10/2012

### Ingredientes

- 2kgs. de anguilas
- 1 cebolla
- Harina
- Aceite
- Sal
- Ajos
- Pimentón no picante
- Vino blanco

### Elaboración

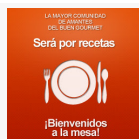
Primero comprar las anguilas, limpiar los intestinos de estas y cortar en trozos de unos 3 cm. Después lavarlas bien poniéndolas bajo el grifo de la cocina.

Acto seguido preparar un plato con la cebolla troceada y ajo bien picado.

Segunda fase, poner una cazuela al fuego donde primero echar la cebolla y el ajo que hemos cortado, inmediatamente después poner toda la anguila y añadir 1 vaso de vino blanco, otro de agua y un poco de sal. Dejar hervir durante 15 minutos.

Mientras tanto, preparar una sartén con 4 cucharadas de aceite. Antes de que esté muy caliente, poner 2 cucharadas de harina y dar unas vueltas. Casi inmediatamente poner media cucharada de pimentón no picante y remover de nuevo. Coger una cucharada del líquido de la anguila que se está hirviendo y echarlo en la sartén que tenemos en el fuego. Remover otra vez.

Dejar hervir 5 minutos más antes de servir.



Autor receta de Anguila valenciana

coke

9 Recetas publicadas

Valoración 0/5

Miembro desde 29/10/2012