

Será por recetas



Espardenya de cebolla

Pescados

 10 Personas

 45 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- ½ cabeza de ajos
- 250 gr. de aceite de oliva
- Pimentón
- 2 clavos, 1 puntita de canela molida
- 1 kg. de anguilas mareasas
- 2 5 granos de pimienta negra
- 2 vasos de vino manzanilla
- 1 kg. de pato troceado
- 2 kg. de cebolla
- Sal, pimienta blanca

Elaboración

El guiso deberemos hacerlo en una cazuela de hierro ancha.

Poner a calentar el aceite en la cazuela, y cuando esté caliente, sofreír el pato troceado hasta que esté bien dorado. Reservar.

A continuación, y en la misma cazuela, sofreír a fuego lento los dientes de media cabeza de ajos (6 o 7), haciéndoles un corte por la mitad y sin pelarlos, junto con la cebolla cortada en juliana.

Cuando la cebolla este bien pochada, añadir los granos de pimienta negra, los clavos y la puntita de canela molida.

A continuación, sofreír dos cucharadas de pimentón y sin dejar que se queme, añadir los dos vasos de vino manzanilla y medio litro de agua. Cuando empiece a hervir, añadir el pato reservado y dejar cocer durante 15 minutos.

Las anguilas las tendremos limpias habiéndoles retirado las cabezas, las colas y los ombligos. Cortarlas a trozos de unos 5 centímetros y reservar.

Pasados los 15 minutos de hervor en la cazuela, rectificar de sal, añadir una pizca de pimienta blanca y añadir las anguilas salpimentadas dejando cocer unos 15 minutos.

El guiso se servirá bien caliente en la misma cazuela utilizada para su elaboración.



Autor receta de Espardenya de cebolla

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012