

centollo



puchero

agua

2 puñados grandes sal



caparazón y caldo



cascado

plato y carne

mazo



chino

taza



sartén

50 gramos aceite



media cebolla



1 vaso vino blanco



pellizco pimienta blanca



mostaza



4 cucharadas puré de tomate frito



colocación de la carne en el caparazón



pan rallado



mantequilla



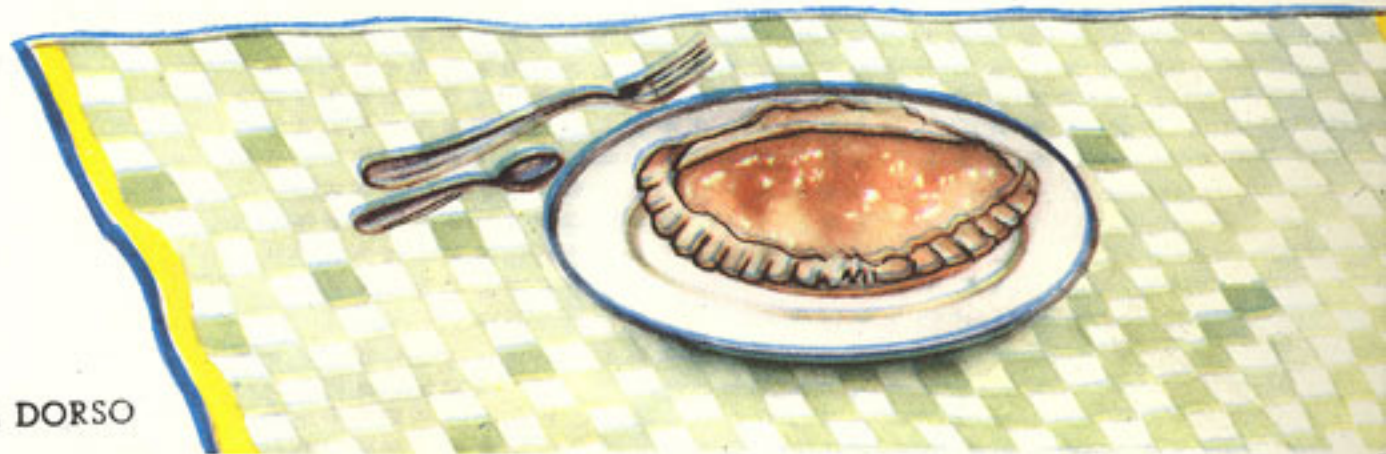
horno

Centollo al horno

Creaciones Eva
Waly

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



CENTOLLO O SANGURRO AL HORNO

(CANTIDADES PARA UN CENTOLLO)

RECETA

CENTOLLO. - AGUA HERVIDA. — Pondremos al fuego un cazo o puchero con agua suficiente como para que cubra el centollo y con 2 puñados grandes de sal. Cuando rompa a hervir, meteremos el centollo por espacio de 15 minutos. Después lo sacaremos a enfriar, arrancaremos las patas y toda la parte encerrada en el caparazón y, con un mazo de madera o cascanueces, las iremos cascando para sacarles la carne que depositaremos en un plato hondo. El caldo que haya quedado en el caparazón (según gráfico), lo filtraremos por un chino a una taza y lo tendremos en reserva. Nada del centollo desperdiciaremos.

SARTEN. - ACEITE. - CEBOLLA. — En una sartén con 50 gramos de aceite, freiremos media cebolla y un diente de ajo muy picados. Cuando se doren, añadiremos un vaso de vino blanco ó 2 copitas de coñac. Al menguar el licor, agregaremos el caldo filtrado del centollo, un pellizco de pimienta blanca, una cucharada de salsa inglesa (o media cucharilla de mostaza) y 4 cucharadas de puré de tomate frito.

CENTOLLO. — Una vez que la mezcla anterior haya tomado consistencia le echaremos la carne del centollo DESMENUZADA. Sazonaremos, lo mezclaremos todo y lo meteremos en el caparazón.

PAN RALLADO. — Espolvorearemos un poco por encima con ralladura de corteza de pan, añadiremos dos o tres pedacitos de mantequilla como del tamaño de una guinda y meteremos al horno el centollo hasta que se le dore la superficie.

PRESENTACION. — Es costumbre disponer de un caparazón para cada comensal. Pero si se trata de centollo grande, puede repartirse en varias raciones y servir las en platitos o cazuelitas sin que el sabor se altere por ello