

Angulas “Roset” con txangurro

Ingredientes: 200 g. de angulas, 400 g. de carne de centollo desmigada, 4 chalotas, 1 zanahoria, 100 ml. de tomate triturado, 100 ml. de caldo de marisco, sal, pimienta y aceite de oliva.

1. En una cazuela con un chorrito de aceite de oliva rehogamos la chalota picada tan fina como nos sea posible.
2. Una vez la chalota se ablande, añadimos la zanahoria rallada y mezclamos bien. Cocinamos durante un par de minutos.
3. Agregamos la carne de centollo, mezclamos bien y añadimos el tomate triturado. Cocinamos todo a fuego lento durante 5 minutos. Añadimos entonces el caldo de marisco y volvemos a cocinar 5 minutos más.
4. Corregimos el punto de sal y pimienta y en el instante de servir, añadimos las angulas a nuestro guiso.