Angules “Roset” amb txangurro

Ingredients: 200 g. d’angules, 400 g. de carn de cranc esmicolada, 4 xalotes, 1 pastanaga, 100 ml. de tomàquet triturat, 100 ml. de brou de marisc, sal, pebre i oli d’oliva.

1. En una cassola amb un raig d’oli d’oliva ofeguem la xalota picada tan fina com ens sigui possible.
2. Una vegada la xalota s’estovi, afegim la pastanaga ratllada i barregem bé. Cuinem durant un parell de minuts.
3. Agreguem la carn de cranc, barregem bé i afegim el tomàquet triturat. Cuinem tot a foc lent durant 5 minuts. Afegim llavors el brou de marisc i tornem a cuinar 5 minuts més.
4. Corregim el punt de sal i pebre i en l’instant de servir, afegim les angules al nostre guisat.