

# Ancas de Rana al Ajillo

Ancas de Rana al Ajillo, una de las maneras más comunes de preparar las ancas de rana, receta típica española, se hace con multitud de ingredientes, pescados, mariscos, setas...

Ver otras rectas de [Ancas de Rana](#)

## ingredientes

- 6 Ancas de Rana
- 3 dientes de Ajo
- 1 Guindilla
- Aceite de Oliva Virgen
- 1/2 copa de Vino Blanco
- Sal

## elaboración Ancas de Rana al Ajillo

Es una receta extremadamente sencilla de pocos ingredientes y que es difícil encontrar a quien no le gusten las preparaciones al ajillo.

La ancas hoy nos las venden en grandes superficies congeladas y ya limpias para poder utilizarlas, aunque son de especies diferentes a las que se utilizaban aquí en España.

En una sartén a fuego medio pondremos un buen chorro de aceite de oliva virgen, la guindilla, los dientes de ajo pelados y cortados en láminas, esperaremos que los dientes de ajo comiencen a dorarse, no se pueden quemar porque amargan.

Ahora incorporamos las ancas de rana con un poco de sal, les daremos unas vueltas y regamos con el vino blanco, esperaremos hasta que este reducido, en la sartén solo debe de quedar un poco de salsilla al fondo para poder mojar nuestro pan.

Las retiraremos del fuego y ya tendremos nuestras ancas de rana al ajillo.

## **BLOG COCINICAS.ES – MIS APUNTES DE COCINA**

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sobera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres