

Cangrejos de Río

Cangrejos de río ibéricos serán difíciles de conseguir pero si alguna vez tenéis ocasión de probarlos veréis que son totalmente diferentes a los americanos, pero a falta de estos nos tendremos que apañar con los otros.

Cangrejos de Río Ibéricos

El cangrejo de río europeo o **cangrejo de patas blancas** (*Austropotamobius pallipes*), el que nosotros consideramos como autóctono, según parece lo introdujeron en España en el siglo XVI los Italianos.

Ha estado a punto de extinguirse (afanomicosis) aunque gracias a algunas iniciativas y planes de recuperación la situación mejora.

Este es el cangrejo con el que se hacia originariamente esta receta.

Cangrejos de Río Americano

En España se le suele denominar con el nombre vulgar de **cangrejo americano**, cangrejo de río americano o **cangrejo rojo americano** (*Procambarus clarkii*).

La introducción en España del cangrejo rojo americano se produjo a través de la suelta intencionada con apoyo institucional como experiencia para explotar comercialmente, la elevada dispersión natural de la especie facilitó la dispersión de la especie por toda la Península Ibérica.

Voy a poner una de las muchas recetas que se hacen en toda castilla pues casi en cada pueblo tienen sus pequeñas variantes pero que al final vienen a ser lo mismo, el cangrejo en si no tiene mucho sabor y lo que le da la gracia es la

salsa en la que se cocinan.

Si buscáis veréis que encontraréis a la burgalesa, a la Riojana, a la Leonesa ...

Aquí os dejo la que mas me ha gustado y que cada vez que la hago triunfa entre mis familiares y amigos.

Ingredientes

- 48 Cangrejos de Río
- 2 Cebolla medianas
- 4 dientes de ajo
- 400gr tomate rayado
- 1 Guindilla
- 2 Hojas de laurel
- 1 vaso de Brandy
- 1 cuchara Pimentón dulce
- 1/2 cuchara Pimentón picante (opcional)
- 1 cuchara de harina
- 1/2 vaso de Agua
- 1/2 vaso de Vino Blanco
- Aceite de Oliva
- Sal

Elaboración cangrejos de río

Limpiamos los cangrejos dejándolos en remojo en agua, se escurren y se echan a una sartén con un poco de aceite hasta que se pongan rojos, en ese momento les ponemos el brandy y los flambeamos. Los dejamos unos minutos mas al fuego, tapamos y reservamos.

En una olla sofreímos la cebolla cortada muy fina, los ajos y la guindilla, cuando la cebolla este trasparente ponemos la harina para que se nos dore con el sofrito, removemos para que no se nos hagan grumos.

Ahora añadimos la sal, el pimentón, el tomate, el laurel, el vino y el agua, ponemos a fuego bajo y dejamos que reduzca, probamos y si ya esta a nuestro gusto incorporamos los cangrejos dejando hervir el conjunto unos 10 a 12 minutos.

Ya tenemos nuestros cangrejos de río.

Los servimos en una fuente y recordar poner abundante pan y servilletas de papel, estos bichos se comen con la mano y la salsa es casi lo mejor.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- 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.