

Carabineros a la Plancha

Carabineros a la Plancha, aunque morfológicamente similar a las gambas y langostinos, es de tamaño muy superior y con un color rojo oscuro.

Para mi es uno de los mariscos con más sabor que hay en nuestras aguas.

Vive en zonas de entre 300 y 2000 mt alimentándose de restos orgánicos y plancton, las puestas de las hembras pueden llegar hasta un millón y medio de huevos.

ingredientes

- 1 kg de Carabineros
- Aceite de oliva virgen
- Sal

elaboración Carabineros a la Plancha

La preparación es extremadamente simple, lavamos los carabineros y los secamos con papel de cocina.

En una sartén ponemos un chorrito de aceite que extendemos con ayuda de un papel de cocina, cuando este caliente ponemos los carabineros, estos deberán estar entre 1 y 3 minutos por cada lado, dependiendo del tamaño.

Cuando les demos la vuelta añadimos un puñadito de sal, veremos que van cambiando de color, que es lo que nos indicará que ya están listos.

Es muy importante no pasarse, deben quedar jugosos y el líquido que lleva en la cabeza no debe salirse pues es lo mejor de este animal, tiene un sabor fuerte, delicioso y

único.

Los servimos en una fuente sin mas aditamentos y ya tendremos nuestros carabineros a la plancha.

Esta es la receta con la que mejor podremos apreciar su sabor inconfundible, aunque hay muchas más pero que desde mi punto de vista lo que hacen es mejorar el resto de los ingredientes por el sabor que aportan.

Tener en cuenta que los carabineros si son de buen tamaño pueden llegar a pesar mas de 250 gr y medir unos 40 cm.

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.