

# Sartén de cigalas al ajillo

Sartén de cigalas al ajillo, otra forma alternativa de cocinar este preciado marisco que habitualmente comemos cocido o a la plancha, Pruébalo y repetirás.

Aquí en Galicia tienen fama las denominadas cigalas de Marín, que es un pueblo próximo a Pontevedra, era donde llegaban los arrastreros que descargaban las cigalas, hay algunos ejemplares de cigalas tronco que llegan a pesar hasta 500gr.

## ingredientes

- 1 kg de Cigalas
- 3 dientes de Ajo
- 1 vaso de Vino Albariño
- 1 ramillete de Perejil
- 3 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen
- Sal

## elaboración Sartén de cigalas al ajillo

En una sartén ponemos el aceite de oliva virgen y los ajos cortados en láminas, dejamos que los ajos comiencen a dorarse a fuego medio.

Ponemos nuestras cigalas y las dejamos que se impregnen del aceite con el ajo durante 1 o 2 minutos, removiendo todo el conjunto en nuestra sartén.

Ahora ponemos la sal, el perejil cortado en trozos y el vaso de vino Albariño, removemos todo y dejamos que cueza hasta que se reduzca.

Es importante que dejemos que a fuego lento se reduzca por completo el vino que hemos puesto en la sartén y que nuestras

cigalas estén en contacto con el, no vale que pongamos muchas y unas queden por encima de las otras.

Cuando apenas tengamos salsa ya tendremos nuestra sartén de cigalas al ajillo.

Es una preparación alternativa a las de siempre pero que esta extraordinariamente buena.

### **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.