

# BUEY de MAR a la SIDRA

## INGREDIENTES

- 2 bueyes de mar o ñoclas
- 1 botella de sidra
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 4 cucharadas de salsa de tomate
- 2 cucharadas de pan rallado
- Mantequilla
- Pimienta blanca
- Mostaza
- Perejil
- Sal
- 2, 5 litros de agua o caldo



## ELABORACIÓN

- Cocer los bueyes de mar en agua hirviendo con sal y una hoja de laurel durante 20´.
- Transcurrido este tiempo retirarlos del fuego y sacarlos del agua para que se enfríen.
- Sacar la carne de las patas y la del interior, desmenuzarla toda. Reservar. Pasar el jugo que hay dentro de la cascara por un chino. Reservar. Al igual que los dos caparazones.
- En una sartén poner cuatro cucharadas de aceite a fuego no muy bajo. Añadir la cebolla y los dientes de ajo finamente picados. Dejar hacerse durante 12´ a 15´.
- Al dorarse añadir media botella de sidra y el caldo que hemos reservado de la ñocla.
- Dejar hervir para que evapore el alcohol. Agregar la pimienta molida (mejor blanca que negra), una cucharada de mostaza, la salsa de tomate, una cucharada de pan rallado, abundante perejil picado y la sal. Dejar hervir para reducir la salsa para quedar algo espesa. Si queda muy líquida añadir más pan rallado.
- Es ahora el momento de añadirle la carne desmenuzada de los bueyes de mar.
- Remover bien para conseguir una mezcla homogénea y que no se pegue.
- Con ello rellenar las cáscaras de los bueyes de mar. Y preparar para meter al horno.

## **BUEY DE MAR O ÑOCLA**



por...  
*Autón fea*