

CIGALAS a la SIDRA

INGREDIENTES

- 500 g de cigalas
- 4 Dientes de ajo
- Perejil
- 150 ml de sidra
- Sal al gusto
- Aceite de oliva



ELABORACIÓN

- Comprar medio kg de cigalas.
- Poner una sartén a fuego medio con un poco de aceite de oliva AVOE.
- Pelar y picar los ajos.
- Cuando esté caliente echar los ajos picados.
- Sofreírlos hasta que empiecen a estar dorados.
- Ahora añadir las cigalas. Echar sal al gusto.
- Sofreírlas unos 2 ó 3 minutos dependiendo del tamaño.
- Picar un ramillete de perejil. Echar el perejil picado.
- Remover un poco. Verter la sidra.
- Dejar que reduzca un par de minutos.
- Remover la sartén de vez en cuando.
- Retirar la sartén del fuego.
- Listas para servir.

CIGALA



por...
Antón