

JAI BA GRATINADA



Ingredientes

- 8 Conchas de jaiba
- 2 Libras carne de jaiba
- 1 Taza leche entera tibia
- 1 Taza crema de leche fresca
- 2 Cucharadas harina de trigo
- 1 Cucharadas mantequilla
- 1 Copa vino blanco seco
- 2 Cucharadas pasas
- ½ Taza queso parmesano
- Sal
- Pimienta negra triturada

Preparación

Derretir la mantequilla y cuando esté caliente agregar la harina y mezclar para preparar un roux blanco. Agregar el vino y la leche revolviendo continuamente hasta que espese. Añadir la crema de leche y salpimentar. Agregar la jaiba, la mitad de las pasas y revolver. Cocer a fuego lento por 5 minutos. Retirar del fuego y rellenar cada concha con esta mezcla. Espolvorear generosamente con queso parmesano y decorar con el resto de las pasas. Gratinar en el horno hasta dorar.

Servir caliente.