

JAI BAS RELLENAS



Ingredientes para 12 Jaibas

- 2 Kilos de pulpa de jaiba limpia
- Aceite de oliva
- 1 Cebolla grande finamente picada
- 4 Dientes de ajo grandes finamente picados
- Chile verde sin semillas y picado opcional (puede ser jalapeño)
- 6 Tomates grandes sin las semillas finamente picados (puede ser sin tomate)
- Perejil picado un macito
- Sal
- 12 Caparazones o conchas de jaiba bien limpios
- 4 Huevos batidos o los necesarios
- Galleta salada molida o pan molido el necesario
- Una brocha de cocina

Preparación:

Calienta el aceite en una cazuela o cacerola
Añade la cebolla, ajo, perejil y jitomate picados y haz un sofrito con todo esto.
Agrega la pulpa de jaiba y revuelve. Rectifica la sazón y si le falta sal ponle un poco
Rellena las conchas de jaiba que queden bien rellenas. Barniza con huevo batido y espolvorea que queden muy bien cubiertas, con la galleta o pan molido.

También se hacen fritas (fritura profunda en mucho aceite). Aplana un poco con la mano y rocíalas con aceite de oliva o mantequilla.

Mételas al horno a que doren.

Sírvelas con limones recién partidos salsa de la Jaibita o Pulpito y unas galletas saladas.