

PASTEL DE JAIBA



Ingredientes

- 6 Jaibas (cangrejos).
- 2 Huevos.
- 100 Gramos de Queso rallado.
- 1 Marraqueta del día anterior (pan francés)
- 1 Cebolla.
- 1 Cucharada de Perejil fresco picado.
- Pasta de Ají picante (opcional).
- Aceite.
- Pimienta.
- Sal

Preparación:

Lavar y cocer las jaibas en Agua hirviendo. Enfriar y luego retirar la parte comestible.

Remojar el pan, destilar el agua y mezclar con la carne de jaiba y 50 gramos de queso rallado. Picar la cebolla en cuadritos y freir en un poco de aceite junto al perejil y el ají.

Agregar sobre esto la mezcla de jaiba y los huevos previamente batidos.

Salpimentar a gusto y distribuir la mezcla sobre los 6 caparazones de jaiba, espolvorear el queso rallado y llevar a horno medio sólo para gratinar.

Servir caliente y acompañar de Vino blanco fresco.