

CIGALITAS SALTEADAS

TIPO PLATO: Entrada caliente

PREPARACION: Sartén

TIEMPO: 6-8 minutos

Ingredientes:

- 11-12 piezas de cigalitas icelandic nº 3
- 1 diente de ajo
- 10 cl. aceite de oliva
- 5 cl. vino blanco
- Sal
- Perejil picado

Preparación:

Se coloca el aceite de oliva en una sartén, se añaden los ajos laminados y se dejan dorar. Se añaden entonces las cigalitas, la sal y el perejil, dejando 1 minuto al fuego. Se añade entonces el vino blanco y se deja reducir tapado durante 2 minutos más.

Observaciones:

Presentar en forma de montaña tanto en plato hondo como llano.