

LA RECETA

Pastelitos de cangrejo Jersey Royal con hierbas

CULTURA

14_02_2022



Ingredientes para 4 personas

400 g de patatas *Jersey Royal* lavadas y sin pelar

2 cucharadas de aceite de oliva

Media cucharadita de semillas de hinojo

¼ de bulbo de hinojo finamente picado

1 guindilla roja, sin semillas y picada finamente

1 diente de ajo machacado

4 cebolletas cortadas en rodajas

200 g de carne de cangrejo cocida (una mezcla de blanco y marrón)

Hierbas finamente picadas (una mezcla de eneldo, perejil y estragón es ideal para esta receta), más las que sean necesarias para decorar

1 cucharada de alcaparras

Una pizca de pimienta de cayena

1 limón, ½ pelado y exprimido, ½ cortado en gajos para servir

1 cucharada de mayonesa, más una cantidad extra para servir

Harina para espolvorear

Berros (o ensalada mixta) como guarnición

Preparación

Poner las patatas en una cacerola, cubrirlas con agua, añadir 1 cucharadita de sal y llevarlas a ebullición. Cocer durante 12-15 minutos o hasta que estén lo suficientemente tiernas como para hacerlas puré fácilmente. Dejar enfriar.

Calentar una cucharada de aceite en una sartén y añadir las semillas de hinojo, el hinojo, la guindilla y el ajo, seguidos de las cebolletas. Cocinar a fuego lento de 3 a 5 minutos hasta que estén fragantes pero no tostadas.

En un bol, triturar las patatas y añadirlas a la carne de cangrejo, las alcaparras, las hierbas, la cebolleta, la pimienta de cayena, la ralladura de limón y la mayonesa. Sazonar con sal y mezclar bien. Dejar en el frigorífico 30 minutos.

Calentar el horno a 180°C (ventilado). Engrasar las manos y con la mezcla dar forma creando ocho albóndigas (o pastelitos) del tamaño de la palma de la mano. Luego pasarlas por abundante harina. Hay que tener cuidado porque son bastante frágiles y

pegajosas: es mejor trabajarlas en una bandeja de horno forrada con papel de hornear. Ponerlas en la nevera para que se endurezcan durante 30 minutos antes de meterlas en el horno.

Calentar el aceite restante en una sartén antiadherente y freír durante 2-3 minutos por cada lado hasta que estén crujientes y doradas. Pasarlas a una bandeja de horno engrasada con aceite y terminar en el horno durante 5 minutos.

Servir con mayonesa, berros aliñados con las hierbas restantes y zumo de limón con los gajos de limón al lado. (Liana Marabini)