

CIGALITAS FRITAS CON MAHONESA DE SU CORAL

INGREDIENTES:

Cigalas de un tamaño mediano.
Huevo.
Aceite de Oliva Virgen Extra.
Aceite de Girasol.
Harina especial para freír.
Agua y sal

ELABORACIÓN:

Se pelan totalmente las cigalas, quitando toda la cáscara y reservamos las cabezas.
Se cuecen las cabezas en una cacerola con agua hasta cubrir y un poco de sal, pasados unos cinco minutos hirviendo, se retira y se cuela el caldo. Dejamos un tiempo que se enfríen las cabezas, sacamos el coral de las cigalas y reservamos.
Elaboramos una mayonesa con un huevo y aceite de oliva virgen extra o de girasol si le gusta más suave, una vez hecha, se le añade el coral de las cigalas, un poco de caldo de la cocción y batimos bien.
Finalmente sazonamos y harinamos las cigalas y las freímos en aceite de oliva virgen extra a 180º, decorando el plato con un poco de mayonesa de su coral.