

Cigalas al Pinxo

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 2 personas:

- 6-7 cigalas grandes
- Ajo
- Perejil
- Sal
- Pimienta
- Limón
- Aceite de oliva

/ Preparación

Elaboració

- Amb un ganivet, partim cadascun dels escamarlans per la meitat.
- Traiem el que hi ha al cap dels escamarlans, així com el fil negre que va del cap fins a la cua.
- Una vegada nets, els col·loquem oberts en una paella, un al costat de l'altre, i afegim per damunt un polsim de sal i pebre, i l'all i el julivert, prèviament trossets.
- A continuació, incorporem el suc de mitja llimona acabat d'esprémer i una cullerada d'oli d'oliva que banyi els escamarlans per damunt.

- Finalment, preescalfem el forn a 200 °C durant 10 minuts, col·loquem dins la paella amb els escamarlans oberts i amanits, i deixem que es facin durant uns 8-10 minuts. Els traiem del forn i ja podem gaudir d'aquesta delícia marinera.