



Congrio a la cerveza

Ingredientes

- 1 Kg. congrio en rodajas
- 10 langostinos
- 1 vaso de cerveza
- pimentón y media cebolla.

Preparación

Rehogar en aceite media cebolla, cuando está rehogada añadir una cucharadita de pimentón da igual dulce o picante y una cucharada de harina, dar una vuelta .

Agregar el vaso de cerveza, poner el congrio en la salsa .

Añadir perejil y cocer unos cuatro minutos de cada lado .

En una sartén saltear los langostinos .

Cuando esté cocido el congrio añadir los langostinos y dejar cocer otros 3' .

.