



INGREDIENTES



- 6 jaibas
- 25g de aceituna
- 25g de pan molido
- 3 dientes de ajo
- Aceite Mazola
- 2 chiles serranos
- Perejil al gusto
- 1 cebolla
- 1 jitomate
- 1 huevo
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

- 1 Lava y limpia las jaibas; cócelas con sal, media cebolla picada y dos dientes de ajo.
- 2 Al enfriar extrae la carne; lava y hierve las conchas. Reserva
- 3 Fríe el ajo y la cebolla picada restantes con tres cucharaditas de aceite Mazola. Incorpora los chiles, el jitomate y el perejil picados, sazona con sal y pimienta.
- 4 Al espesar, agrega la carne de la jaiba y las aceitunas picadas; deja resecar y retira del fuego.
- 5 Rellena las conchas previamente engrasadas.
- 6 Bate el huevo y extiéndelo con una palita sobre cada jaiba, añade pan molido y unas gotitas de aceite Mazola.
- 7 Mételas al horno a 350°C y déjalas dorar. Sirve con perejil.

Te puede interesar

