

Cigala al ajillo y pimiento de Espelette con magimix

Cigala al ajillo y pimiento de Espelette con magimix

5 min	5 min 13 min	5 min 13 min 18 min	5 min 13 min 18 min 1/10
5 min 13 min 18 min 1/10 5	5 min 13 min 18 min 1/10 5 7	5 min 13 min 18 min 1/10 5 7 12	

5 min 13 min 18 min 1/10 5 7 12

Para la mantequilla de ajo :

250 g de mantequilla

4 ramas de perejil

3 dientes de ajo

1/2 cucharadita de pimiento de Espelette Para las cigalas :

20 cigalas medianas

Para la mantequilla de ajo :

Para la mantequilla de ajo :

Â»

Pelar el ajo, ponerlo en el bol del Thermomix y programar 5 segundos a velocidad 5. Raspar las paredes del bol y repetir la operación si es necesario.

Â»

Lavar el perejil, ponerlo en el bol del Thermomix y programar 5 segundos a velocidad 5. Raspar las paredes del bol.

Â»

Agregar la mantequilla y programar 5 minutos a 70°C a velocidad 3.

Â»

Añadir el pimiento de Espelette y programar 10 segundos a velocidad 4.

Para las cigalas :

Â»

Pelar las cigalas, lavarlas bajo agua fría.

Â»

Poner las cigalas en el bol del Thermomix y programar 8 minutos en sentido contrario al reloj en modo de cocción a 90°C.

Â»

Servir en cazuelitas pequeñas.