

# Cangrejo real con jengibre y lima

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 20'
- 5'
- 4



Comentario nutricional

El jengibre contiene una sustancia llamada gingerol, que además de aportar un ligero sabor picante, favorece las digestiones.

## **Modo express**

1. Limpie la raíz de jengibre, pélela y rállela; pique la guindilla muy menuda. Pele y pique el ajo muy fino; ralle la piel de la lima y exprímala.
2. En un recipiente, mezcle el zumo y la ralladura de lima con el ajo, la guindilla, el jengibre y el aceite.
3. Extraiga la carne de cangrejo con la ayuda de unos alicates o unas tijeras de cocina resistentes. Salpimiéntela y úntela con la mitad de la mezcla anterior.
4. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 5 minutos. Deje que la cubeta se caliente durante 3 minutos y luego introduzca la carne de cangrejo especiada. Cuando acabe el programa, cierre la tapa y deje reposar 3 minutos.
5. Sirva el cangrejo regado con el aliño y adornado con unas rodajas de lima. Si no encuentra cangrejo real, esta receta queda perfecta con cualquier tipo de marisco.