

TEXAS- CREOLE CRAWFISH BOIL

BRENNAN'S OF HOUSTON



LOS INGREDIENTES

- 40 libras de langostas vivas
- 8 mazorcas de maíz (en mitades)
- 24 papas rojas enteras
- 2 libras. De salchicha ahumada, cortada
- 1/2 cabeza de apio, en cubos medianos
- 4 cabezas de ajo (cortadas las puntas)
- 6 limones, partidos por la mitad
- 4 cebollas grandes, en cuartos
- 2 libras de champiñones Crimini, enteros
- 2 tazas de salsa picante de cristal
- 1 taza de Worcestershire
- 6 jalapeños enteros
- 12 hojas de laurel
- 2 libras. mantequilla sin sal
- 1 envase de sal yodada (1# 10 oz)
- 1/2 taza de pimienta de cayena
- 5 bolsitas de hervido de cangrejo de Zatarain
- 2 libras de polvo de ebullición de cangrejos

PASOS A SEGUIR

1. En una hielera grande o dos, cubre los cangrejos completamente con agua fría. Darles un baño, escurrir y volver a llenar. Purgarlos de tres a cuatro veces hasta que el agua salga limpia. Una vez limpios, escurrir.
2. En una olla grande, agrega 10 galones de agua y los ingredientes de sazón (excepto la sal) y hierva rápidamente. Hervir durante 15 min.
3. Coloca en la misma olla el maíz, las papas y la salchicha ahumada en una canasta o envueltos en una gasa.
4. Cocina de 8 a 10 minutos o hasta que las papas estén tiernas. Una vez cocidos, retirar de la olla y mantener calientes.
5. Añadir la sal, luego los cangrejos y tapar la olla. Cuando el agua vuelva a hervir, cocina por 2 minutos, apaga el fuego y deja remojar los cangrejos por 25 minutos. Sírvelos con verduras inmediatamente.

¡Buen Apetito!