

Φανταστικοί καβουροκεφτέδες (ή γαριδοκεφτέδες)

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Από τους πιο νόστιμους θαλασσινούς μεζέδες που θα σας ζητάνε ξανά και ξανά.

Εκτέλεση

Αν χρησιμοποιήσουμε γαρίδες, τις βράζουμε για 1', ίσα ν' αλλάξουν χρώμα. Τις καθαρίζουμε και τις πολτοποιούμε ή τις ψιλοκόβουμε με μαχαίρι. Αν χρησιμοποιήσουμε καβουρόψιχα σε κονσέρβα, τη στραγγίζουμε καλά. Αν χρησιμοποιήσουμε καβουροδαγκάνες, τις ζεματάμε για 2'-3' σε βραστό νερό και τις καθαρίζουμε.

Αλέθουμε τα κράκερ σε σκόνη και τα αφήνουμε σε μπολ. Βάζουμε το καβούρι σε μπολ και το πασπαλίζουμε μέχρι να πει όλα τα υγρά (ίσως να μην πάρει όλο το μείγμα). Αν χρησιμοποιήσουμε γαρίδες, θα ρουφήξουν λιγότερο μείγμα κράκερ. Το καβούρι όμως έχει πιο πολλή υγρασία.

Σε ένα μπολ βάζουμε το αυγό, τη μαγιονέζα, τη μουστάρδα, το λεμόνι και το μαϊντανό και τα χτυπάμε με πιρούνι, να αναμειχθούν. Τα προσθέτουμε στο καβούρι και ανακατεύουμε καλά. Αν το μείγμα είναι πολύ αραιό, προσθέτουμε τριμμένο κράκερ.

Πλάθουμε 10 μεγάλους κεφτέδες, περίπου 5-6 εκ. ο καθένας. Τους βάζουμε σε δίσκο, τους σκεπάζουμε και τους αφήνουμε στο ψυγείο να παγώσουν καλά και να σφίξουν, για 30΄-40΄.

Ζεσταίνουμε λίγο ελαιόλαδο σε τηγάνι και ακουμπάμε λίγους-λίγους τους καβουροκεφτέδες σε μέτρια φωτιά για 2΄-3΄ από κάθε πλευρά. Δεν θέλουμε πολύ λάδι, ούτε βαθύ τηγάνισμα, γιατί διαλύονται. Εναλλακτικά, μπορούμε και να τους ψήσουμε. Τους αραδιάζουμε σε λαμαρίνα με λαδόκολλα και τους ψήνουμε στους 200οC για 15΄, να ροδίσουν.

Μερίδες: 4

Χρόνος Προετοιμασίας: 30 λεπτά

Χρόνος Μαγειρέματος: 15 λεπτά

Πηγή: argiro.gr