

Cigalitas al ron quemado con un toque de chocolate

Ingredientes

Ingredientes (para 4 personas):

- 16 cigalitas de la Barceloneta
- 2 cebollas de Figueres
- 1 rama de canela
- La piel de un limón
- Unos granos de café
- Polvo de chocolate
- Sal gruesa
- Aceite de oliva
- ¼ de litro de ron

El restaurante [Suquet de l'Almirall](#) (Barcelona), especialista en **cocina marinera**, comparte una **receta** para chuparse los dedos: **cigalitas al ron quemado con un toque de chocolate, café y canela**. ¡Irresistibles!

Elaboración:

- Cortamos la cebolla a tiras muy finas y la confitamos con un chorrito de aceite de oliva. Hay que dejarla cocer a fuego muy suave hasta que esté prácticamente caramelizada.
- Salteamos las cigalas en una sartén y los salpimentamos. Añadimos la cebolla caramelizada, la rama de canela, los granos de café y la piel de limón y lo flameamos todo con el ron.
- Lo sacamos del fuego, añadimos el chocolate y el plato ya está listo.