

EVISCERADO DE LA ANGUILA

Con el fin de facilitar el eviscerado de la anguila, que a priori puede ser un poco más laborioso que otras especies, describimos a continuación como debe realizarse este proceso



1. Lo primero que haremos es cortar la cabeza.



2. Posteriormente realizaremos un corte por debajo del ano, sin llegar a cortarla del todo, únicamente hasta que notemos que se ha roto la espina.



3. El siguiente paso sería, sujetándola por el corte realizado anteriormente, introducir la punta del cuchillo, lo más afilado posible, para realizar el corte longitudinal en la zona estomacal, que nos permitirá, con la misma punta del cuchillo, eliminar las vísceras.



4. Posteriormente se cortará la anguila en trozos de 4-5 cm, sin llegar a cortarla del todo, ya que será, durante la cocción, cuando acabe separándose.