

Libreta: Recetas tradicionales
Creado: 28/04/2018 21:47
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/bogavante-liwinstong.html>

Bogavante Liwinstong

INGREDIENTES

Bogavante 1 pieza de 1Kg y ½
Cebollas 1 pequeña
Ajos 2 dientes
Tomates 500 gr.
Concentrado de tomate 4 cucharadas
Aceite 1 dl.
Mantequilla 200 gr.
Fume de pescado 2,5 l.
Vino blanco seco 50 cl.
Estragón 50 gr.
Albahaca 50 gr.
Sal
Pimienta blanca molida
Pimienta de cayena

PREPARACIÓN

Picar muy menudo la cebolla, añadir el ajo triturado, el estragón y la albahaca.

Despiezar el crustáceo separando las pinzas y cortando las colas en anillos gruesos. Por último cortar los caparazones por la mitad en sentidos longitudinal.

Posteriormente y poniendo mucho cuidado en la operación se extrae la bolsa que se encuentra cerca de la cabeza y que contiene arena. Una vez separada esta vesícula se reservan las substancias de aspecto cremosos, verduscas y grises que se encuentran en el interior de los caparazones.

Quebrar con cuidado la corteza de las pinzas sin llegar a romperlas totalmente. Saltear los trozos de bogavante en el aceite que se habrá calentado hasta que comience a desprender humos, rehogando hasta que la cáscara tome un color rojo. Entonces se retira la sartén del fuego y echar en ellas unos 50 gr. de mantequilla, cuando ésta comience a formar espuma se le agregan la cebolla, el ajo y se deja rehogar unos instantes. Verter luego encima el brandy y flamear rápidamente, añadiendo a continuación el vino blanco, el fume de pescado, los tomates pelados y triturados, unas cucharadas de tomate concentrado, sazonando con sal y pimienta molida y de Cayena a gusto.

Hervir los trozos de bogavante suavemente con la cacerola tapada unos 20 minutos, pasados los cuales retirarlos y disponerlos en la fuente donde vayan a servirse. Se ponen los anillos de la cola erguidos unos junto a otros en la misma situación que tenían en el animal vivo. En el extremo correspondiente se reconstruye el caparazón poniendo sus mitades yuxtapuestas, rodeando todo con las pinzas y las antenas.