

Libreta: Sopas y Cremas
Creado: 26/03/2018 21:21
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/crema-de-langosta.html>

Crema de langosta

INGREDIENTES

500 grs. de langosta, cocida;
3 cucharadas de mantequilla;
1 cebolla, cortada en rebanadas;
1 tallo de apio, cortado en rebanadas
2 cucharadas de harina de trigo;
2 ½ tazas de leche ;
Pimienta de cayena ;
Sal ;
Pimienta negra recién molida
2 yemas de huevo;
2/3 taza de crema;
2 cucharadas de brandy;
2 cucharadas de jerez seco
1 tarro pequeño de caviar, para adornar (opcional)

PREPARACIÓN

Saque toda la carne de la langosta, corte en cuadritos y consérvela.

Ponga el caparazón en el horno precalentado, moderado, durante 20 minutos para que se seque. Machaque el caparazón lo más finamente posible. En una cacerola derrita la mantequilla, añadiendo el caparazón, la cebolla y el apio. Tape y cocine durante 20 minutos a fuego muy bajo, teniendo cuidado de que no se queme.

Removiendo incorpore la harina y cocine durante 1 minuto.

Aparte del fuego y agregue la leche, un poco de cayena, sal y pimienta a gusto. Vuelva a poner a fuego bajo y cueza durante 20 minutos.

Cuele la salsa a través un trozo doble de tela y vuelva a ponerla en la cacerola. Bata las yemas de huevo junto con crema, añadiendo un cucharón de sopa y vierta la mezcla en la cacerola. Dándole vueltas, recaliente a fuego bajo hasta que espese ligeramente, pero sin que hierva.

Añada la carne de langosta, el brandy (si se utiliza) y el jerez.

Rectifique la sazón, recalentando la sopa si fuera necesario y sirva en platos calientes adornando con 1 cucharada de sustituto de caviar si desea.

Temperatura del horno: 180° C, 350° F.