

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:43
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/langosta-al-cabrales.html>

Langosta al Cabrales

INGREDIENTES

Una langosta de un1 kg.
1 dl. de aceite.
100gr. de jamón.
1 copa de vino blanco seco
Tomates
30 grs. de queso de Cabrales
30 grs. de pan (miga rallada)
Sal
Pimienta

PREPARACIÓN

Se ata la cola de la langosta para que conserve buena forma y se pone a cocer en agua salada durante 4 ó 5 minutos nada mas, teniendo en cuenta que debe introducirse la langosta cuando el agua esté en ebullición.

Una vez cocida y enfriada, se corta en dos mitades a lo largo y se vacía con cuidado de no romper las patas.

Se corta en rodajas finas. Las patas se decortican para añadirlas al guiso.

Se pone en una sartén el aceite y se sofríe la cebolla trinchada y el jamón cortado con cubitos, luego se le agrega la langosta, se saltea bien el conjunto salpimentando, agregando el vino y se hace cocer hasta que éste se quede casi reducido.

En este punto se cubre el conjunto con la salsa de tomate espesa, se rectifica de sal y se rellenan abundantemente los caparazones de las medias langostas. Se rocía la superficie con el queso de Cabrales, al que se le habrá mezclado una igual de miga de pan rallada. Se rocía toda la superficie con aceite y se gratina al horno hasta que se dore.