

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

Langosta al perfume de anchoas

INGREDIENTES

1 langosta
Caldo coto de pescado
250 grs. de colas de gambas.
Vino Blanco seco el necesario
1 chalotas
6 anchoas en aceite
2 cucharadas de aceite de oliva virgen
Sal
1 diente de ajo
Mostaza

PREPARACIÓN

Se cuece la langosta en un caldo corto, bien sazonado, preparado con la mitad de agua y la mitad de vino blanco, en suficiente para que la langosta quede bien cubierta y se mantiene la ebullición entre 20 y 25 minutos.

Se abre la langosta por la mitad y se vacía el contenido del tórax y se mezcla con el chalote picado muy fino, los filetes de anchoa triturados, la mostaza, el perejil picado, el zumo de limón, un poco de aceite y una pizca de ajo.

Es conveniente templar ligeramente los pedazos de langosta en el horno