

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 17:44  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/langosta-thermidor.html>

---

## Langosta Thermidor

### INGREDIENTES

4 langostas previamente cocinadas  
1 taza de caldo de pescado  
2 cucharadas de vino blanco  
2 cebollas picadas finamente  
110 gr de mantequilla  
2 cucharadas de harina  
2 cucharadas de estragón finamente picado  
1 cucharada de mostaza  
1 taza de leche  
Queso parmesano  
Sal  
Pimienta

### PREPARACIÓN

Cocine las langostas en agua hirviendo por unos 5 minutos. Una vez estén frías retire la carne y córtela en cuadritos. Reserve la cáscara.

En una olla de fondo hondo derrita un poco de mantequilla, luego agregue la cebolla y cocínela hasta que esté transparente, incorpore la carne de la langosta y dórela un poco. Añada el vino y déjelo reducir a la mitad, luego añada el caldo y el estragón, cocine a fuego medio alto durante 5 minutos.

A la misma olla agregue el resto de la mantequilla, la harina y la mostaza. Retire la olla del fuego y agregue lentamente la leche. Devuelva la olla al fuego y cocine hasta que la salsa esté suave y cremosa.

Precaliente el horno a 250 grados

Coloque las conchas en un plato, agregue primero un poco de salsa, luego la carne de la langosta y por último un poco mas de salsa, rociando por encima un poco de queso parmesano. Lleve al horno unos minutos hasta que doren, retire y sirva a la mesa.