

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:50
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/marmitako-de-bogavante-al-estilo-peri.html>

Marmitako de bogavante al estilo Peri

INGREDIENTES

1 bogavante cocido
150 gr. de setas
1 cebolla
Cebollino
Ajo
Un manojo de espárragos trigueros
600 gr. de patata gallega
Pimientos
Huevas de salmón
Caldo blanco
Aceite de oliva
Pimienta

PREPARACIÓN

Cortar las verduras en trozos.

Sofreír el ajo, cebolla y pimientos . Cuando estén sofritos añadir las setas y los espárragos trigueros. Salpimentar.

Añadir la patata cortada en trozos más grandes, a continuación el pimentón y dejar sofreír un minuto más. Añadimos el caldo de pescado con una hoja de laurel.

Separar la cabeza del bogavante y añadir todo el interior de ésta al guiso. Dejar cocer hasta que la patata esté tierna, entre 20 y 25 minutos.

Cortar el cuerpo del bogavante en rodajas y reservamos.

Emplatar poniendo el guiso en el plato, encima rodajas de bogavante y sobre éstas las huevas de salmón. Poner un par de patas del bogavante en un lado del plato para decorar.