

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:31
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pollo-con-bogavante.html>

Pollo con bogavante

INGREDIENTES

1 pollo de caserío cortado en octavos.
2 bogavantes de 400 gramos.
1 cebolla.
1 zanahoria.
1 puerro.
6 cucharadas de aceite de oliva.
Crema de leche.
6 hilos de azafrán.
1 hinojo.
Sal y pimienta.

PREPARACIÓN

Cocemos las cabezas de los bogavantes con las verduras en medio litro de agua durante 1 hora. Colamos y reservamos.

En una cazuela doramos ligeramente el pollo. Cuando tenga color, añadimos el caldo de bogavante justo hasta que lo cubra. Dejamos que cueza durante 90 minutos.

Añadimos las colas de bogavante abiertas por la mitad longitudinalmente y crudas dejando cocer junto con el pollo 5 minutos.

Sacamos el pollo, los bogavantes y mantenemos caliente. Ponemos las cabezas de las langostas junto con las verduras en una bandeja al horno unos minutos, hasta que se tuesten y luego se trituran con la salsa de la cocción del pollo. Trituramos y pasamos por el colador chino la crema de bogavante, ponemos a punto de sal. Cubrimos el pollo y el bogavante e introducimos en el horno precalentado a 200°C durante 5 minutos más.

Servimos con una base de la salsa, el cuarto de pollo, medio bogavante y un poco de escarola aliñada.