Bogavante a la Plancha con Patatas Rejilla y Aceite Especiado



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Cayena en polvo o pimentón picante: c/n
Comino en polvo: c/n
Especias variadas: c/n
Pimentón de la vera: c/n
Sal y Pimienta: c/n
Bogantes: 1 y 1/2 Kilo
Cebollino: c/n
Diente de ajo: c/n
Patatas agrias: 5 Unidades
Romero seco: c/n

Preparación de la Receta

- Abrir los bogavantes longitudinalmente.
- Recuperamos los jugos que puedan soltar.
- Romper un poco las pinzas y las desprendemos del cuerpo, ya que necesitarán más cocción que el resto.
- Poner sal a la carne y cocinar en una **plancha** o sartén bien caliente con un poco de aceite
- Estará enseguida
- Las pinzas tardarán un poco más.
- Poner los jugos que había soltado.
- *Pelar* y cortar las patatas con una mandolina.
- Las freímos a 160ºC aproximadamente hasta que esté crujientes y doradas.
- Salar.
- Picar el *ajo* hasta dejarlo como una pasta.
- Incorporar sal y las *especias* deseadas, sal y aceite de oliva virgen extra.

Armado

- Serviremos medio bogavante por persona, a un lado, pondremos las patatas rejilla que aliñaremos con el aceite
- Terminar de decorar con *cebollino* picado y un poco más de aceite en un bol.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bogavante-a-la-plancha-con-patatas-rejilla-y-aceite-especiado