Bogavante a la plancha flambeado

Ingredientes

Bogavante: 1 Unidades
Aceite De Oliva:
Mantequilla: 50 grs.
Brandy: 100 Ml.
Sal y pimienta blanca:

Preparación de la Receta

- Cortamos el Bogavante a la mitad, separamos las pinzas y las cascamos para que el calor penetre con más facilidad
- Salpimentamos.
- En una **plancha** caliente o en una sartén, con unas gotas de aceite doramos el bogavante, primero por el lado de la carne, (vuelta y vuelta) retiramos a una bandeja de horno, desglasamos la sartén con el Brandy, sobre el bogavante esparcimos la *mantequilla* en daditos y el brandy del desglasado
- Y al horno unos minutos, dependerá del tamaño del Bogavante
- Al retirar espolvorear el *perejil* picado
- Servir junto con la salsa del fondo de la bandeja.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bogavante-a-la-plancha-flambeado