

Bogavante con Tartar de Aguacate y Quinoa

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Limon: 1 Unidad

Bogavante: 1 Unidad

Perejil fresco: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Aguacate: 1 Unidad

Aceite de oliva virgen: c/n

Brandy: c/n

Quinoa: 100 grs

Vinagre de sidra: c/n

Preparación de la Receta

- Cocer la **quinoa** siguiendo las indicaciones del fabricante y reservar.
- Cortar el bogavante por la mitad y llevar a la *plancha*
- Después llevar al horno 8 minutos.
- Reservar una mitad para servir entera y de la otra, reservar por un lado la cabeza para la vinagreta y por otro la cola y la pinza troceada.
- *Pelar* y picar el **aguacate** en cuadrados.
- Añadir unas gotas de *limón* y sal
- Agregar el bogavante picado, la *quinoa* y mezclar.
- Acabar con la vinagreta hecha con el coral del bogavante mezclado con *perejil* picado, sal, pimienta, *vinagre* de sidra, aceite y unas gotas de brandy.
- Servir la ensalada de *quinoa* junto al medio bogavante y *aliñar* con la vinagreta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bogavante-con-tartar-de-aguacate-quinoa-y-vinagreta-de-su-coral>