

Bogavante Termidor

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bogavante: 2 Unidades

Mostaza de Dijon: 1 cda.

Yemas: 2 Unidades

Crema de leche: Cantidad necesaria

Tabasco: A gusto

Queso gruyere rallado: 30 g

Cognac: 30 cc

Cebolla: 1 Unidad

Echalotte: 1 Unidad

Manteca: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Mousseline de arvejas

Arvejas: 100 g

Sal y Pimienta: A gusto

Menta: 1 cda.

Tabasco: A gusto

Papas maxim's

Manteca: 200 g

Papas grandes: 2 Unidades

Relleno

Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

- Separe la cabeza de la cola del bogavante.
- Extraiga la carne de la carcaza y corte en rodajas.
- Corte la *cebolla* y el *echalotte* doble ciselado.

- Mezcle las yemas con la mitad de la *crema* de leche.
- En un sartén con aceite de oliva y *manteca* saltee la *cebolla* y el *echalotte*.
- Agregue la carne y flambee con el Cognac.
- Incorpore la *crema* de leche restante
- Condimente con el tabasco y la *mostaza*.
- Baje el fuego y agregue la mezcla de *crema* y yemas.
- Pase la salsa a una platina, cubra con el queso y gratine en el horno.

Papas maxim's

- Clarifique la *manteca*.
- Pele las papas y torenee en forma de cilindro.
- Corte chips de papas.
- Enmanteque una platina, disponga un aro moldeador y distribuya los discos de *papa* en forma de flor
- Pinte con la *manteca* clarificada y forme encima una nueva capa, termine con más *manteca* y cocine en el horno hasta que se vean doradas.

Mousseline de arvejas

- Pique finamente la *menta*.
- Bata la *crema* a 3/4 de su punto
- Pele las arvejas y blanquee en agua caliente.
- Cuele, procese y pase por un *tamiz* de malla fina.
- Condimente con sal, pimienta, tabasco y la *menta*.
- Agregue la *crema* con movimientos envolventes.

Presentación

- En el costado de un plato sirva las papas, encima el bogavante con un poco de la salsa
- Acompañe con quenelles de mousseline.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bogavante-termidor>