Lista de ingredientes para la receta Langosta con morillas en corsado de pollo

Langosta

- Cognac 50 cc
- Oporto 50 cc
- Sal y Pimienta A gusto
- Echalote 10 g
- Manteca 25 g
- Cola De Langosta 1 Unidad
- Brandy 50 cc
- Manteca clarificada 20 g
- Morillas secas 10 g

Papardelle

- Papardelle de tinta de calamar 100 g
- Sal A gusto
- Manteca clarificada 2 cdas.
- Ajo 1 Diente

Salsa de azafrán

- Azafrán 1 Cápsula
- Aceite De Oliva 2 cdas.
- Vino Blanco 100 cc
- Echalote 10 g
- Manteca 50 g
- Demi-glace de pescado 100 cc
- Laurel 1 Hoja
- Ciboulette 5 g
- Tomillo 1 Rama