Langosta con morillas en corsado de pollo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Langosta

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

Papardelle

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

Salsa de azafrán

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

Preparación de la Receta

Langosta

- Corte la cola de langosta en medallones.
- Pique groseramente el sobrante del final de la cola de la langosta.
- Pique finamente la échalote.
- Hidrate las morillas con el *Oporto* y el Brandy y luego corte en juliana.
- En una sartén con *manteca* clarificada saltee la échalote.
- Agregue los medallones y deje *dorar* por ambas caras
- Incorpore las morillas, los trozos de cola de langosta picadas y deje cocinar unos minutos.
- Agregue el Cognac y deje flamear.
- Vierta el líquido de hidratación de las morillas, salpimiente, retire los medallones de langosta y deje reducir.
- Añada la *manteca* fría y revuelva hasta que emulsione.
- Reintegre los medallones de langosta y deje tomar temperatura.

Salsa de azafrán

- Pique finamente la échalote.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la échalote
- Agregue el *laurel*, el *tomillo*, el *azafrán*, el vino y deje reducir a fuego bajo.
- Incorpore el *demi-glace* de pescado y deje reducir unos minutos más.
- Pase a través de un *tamiz* y deje reducir un poco más.
- Añada la *manteca* fría y revuelva hasta emulsionar.
- Pique finamente el *ciboulette*, agregue a la salsa y retire del fuego.

Papardelle

- Cocine la pasta en abundante agua salada en ebullición.
- Pique finamente el *ajo*.
- En una sartén con *manteca* clarificada dore el *ajo*.
- Incorpore la pasta colada y saltee unos minutos.

Presentación

- En el centro de un plato hondo sirva la pasta dándole volumen, encima acomode los medallones de langosta y bañe con el fondo de cocción.
- Rocíe los bordes del plato con la salsa de *azafrán* y espolvoree con *ciboulette* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/langosta-con-morillas-en-corsado-de-pollo