

# Langosta con remoulade de hinojos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Colas de langosta:** 4 Unidades

### Ravioles de remolacha

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Alcaparras:** 100 g

**Remolachas:** 4 k

**Huevo:** 1 Unidad

### Remoulade de hinojos

**Sal:** A gusto

**Yemas:** 2 Unidades

**Pimienta Negra:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 200 cc

**Mostaza de Dijon:** 2 cdas.

**Limon:** ½ Unidad

**Hinojos:** 4 Unidades

### Salsa

**Naranjas:** 4 Unidades

**Aceite De Oliva:** 100 cc

**Echalotte:** 1 Unidad

**Enebro:** 1 cda.

### Soboró

**Corales de vieiras:** 200 g

## Preparación de la Receta

- Pele las colas de langosta.

- Realice cortes superficiales en la carne de la langosta y cocine al vapor durante 8 minutos.

## Soboró

- En una *cacerola* de hierro caliente cocine los corales hasta que se sequen.

## Remoulade de hinojos

- Exprima el *limón*.
- Procese las yemas con la *mostaza*, el *jugo de limón*, la sal y la pimienta.
- Incorpore el aceite en forma de hilo hasta emulsionar.
- Corte los hinojos en fina juliana.
- En un bowl mezcle los hinojos con la remoulade.

## Ravioles de remolacha

- Corte las remolachas en láminas finas.
- Pincele las remolachas con *huevo batido*.
- En el centro disponga *alcaparras* y tape con otra lamina de *remolacha*.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Escorra sobre papel absorbente.

## Salsa

- Pique finamente la *échalote*.
- Exprima las naranjas.
- Procese el *eneldo* con el aceite hasta emulsionar.
- En una sartén caliente el *jugo de naranja* con la *échalote* hasta reducir a la mitad de su volumen.
- Incorpore el aceite de *eneldo*.

## Presentación

- En el costado de un plato sirva una porción de hinojos, encima los ravioles de *remolacha*, alrededor la langosta.
- Rocíe con la salsa.
- Distribuya el soboró en los bordes del plato.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/langosta-con-remoulade-de-hinojos>