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.
- Escurra 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