Langosta en tres versiones



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición

Sal y Pimienta: A gusto
Limon: ½ Unidad
Portobellos: 300 grs.

Opción I

Sal y Pimienta: A gusto
Limon: 1 Unidad
Langosta: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 30 cc

Opción II

Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 50 cc
Tomate: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Langosta: 1 Unidad
Ciboulette: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.

Opción III

Vino Blanco: 50 cc
Mostaza de Dijon: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 100 cc
Langosta: 1 Unidad
Ciboulette: 1 cdita.
Echalotte: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

Opción I

- Parta la langosta por la mitad a lo largo.
- Elimine las *vísceras* y lave con agua fría.
- Exprima el *limón*.
- Cocine en la parrilla comenzando por el lado de la carne.
- De vuelta la langosta, salpimiente y rocíe con el *jugo* de *limón* y el aceite.

Opción II

- Parta la langosta por la mitad a lo largo
- Elimine las *vísceras* y lave con agua fría.
- Separe la carne de la cola.
- Seque las mitades de langosta sin carne en la parrilla.
- Pique groseramente la carne de la langosta y la *cebolla*.
- Pique el *ajo* y el *ciboulette*.
- Pele el *tomate*, elimine las semillas y corte en *concassé*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla* sobre las brasas.
- Agregue la mitad de la carne y el *ajo*.
- Agregue el *tomate*.
- Deglase con el vino y deje evaporar.
- Condimente con sal, pimienta y el *ciboulette*.
- Rellene la langosta y termine la cocción en la parrilla.

Opción III

- Parta la langosta por la mitad a lo largo
- Elimine las *vísceras* y lave con agua fría.
- Separe la carne de la cola.
- Seque las mitades de langosta sin carne en la parrilla.
- Pique groseramente la carne de la langosta.
- Pique la échalote y el *ciboulette*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la échalote con la carne.
- Deglase con el vino y deje evaporar.
- Añada la *mostaza* y mezcle bien.
- Agregue la *crema*
- Salpimiente
- Aromatice con el *ciboulette*.
- Rellene la langosta y termine la cocción en la parrilla.

Guarnición

- Exprima el *limón*.

- Elimine el pie de los portobellos y cocine en la *plancha*.
- Rocíe con el *jugo* de *limón* y condimente con sal y pimienta.

Presentación

- En el centro de una fuente sirva las langostas, a los lados distribuya los *hongos*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/langosta-en-tres-versiones