Langosta grillada

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 1 cda.
Aceite De Oliva: 30 cc
Limon: 1 Unidad
Langostas: 2 Unidades

Guarnición

Endibias: 2 Unidades
Vinagre de frambuesas: 15 cc
Paltas: 2 Unidades
Aceite De Maíz: 50 cc
Radicchio Rosso: 1 Planta
Sal y Pimienta: A gusto

Manteca compuesta

Ciboulette: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Limon: 1 Unidad
Vino Blanco: 150 cc
Manteca: 200 g
Naranja: 1 Unidad

Varios

Berenjenas: 50

Preparación de la Receta

- Separe la cola de la cabeza de la langosta.
- Despegue la carne de la caparazón.
- Derrita la *manteca*.
- Exprima el *limón*.
- Rocíe el grill con el aciete de oliva y grille la cola de langosta comenzando por el lado de la carne.
- Déla vuelta y pincele con la *manteca* y el *jugo* de *limón*.

Manteca compuesta

- Exprima la *naranja* y el *limón*.
- Pique finamente el *ciboulette*.
- Corte la *manteca* en cubos.
- En una *cacerola* reduzca el vino a la mitad de su volumen.
- Agregue el *jugo* de la *naranja* y de *limón*
- Condimente con sal y pimienta.
- Incorpore la *manteca* fría sobre fuego bajo.

Guarnición

- En un bowl disuelva la sal y la pimienta con el *vinagre*
- Incorpore el aceite poco a poco batiendo constantemente hasta que emulsione
- Reserve.
- Pele la *palta* y elimine el *carozo*
- Corte en gajos y pase ligeramente por agua acidulada.
- Separe las hojas del radicchio y de las endibias.

Presentación

- Disribuya las hojas de radicchio en el plato en forma de abanico, pincele con el aderezo, sobre cada una, una hoja de *endibia* y dentro de cada una de ellas un gajo de *palta*.
- Sirva en el centro la cola de langosta
- Rocíe con la *manteca* compuesta.

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