

Langosta thermidor

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cognac: 100 cc

Jengibre en polvo: 1 cdita.

Sal y Pimienta: A gusto

Estragón: 1 cda.

Queso rallado: 1 Taza

Mostaza de Dijon: 1 cda.

Mostaza Colman: 1 cda.

Crema de leche: 1 Taza

Aceite De Oliva: 60 cc

Langosta: 1 Unidad

Arroz graneado

Aceite Neutro: 60 cc

Cebolla: 1 Unidad

Arroz: 1 Taza

Sal: A gusto

Caldo de verduras: Cantidad necesaria

Morrón Rojo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte la langosta al medio longitudinalmente.
- Separe la carne del caparazón y corte en rodajas
- Condimente con bastante sal.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pique el *estragón*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue la *cebolla*, agregue la langosta y cocine de ambos lados.
- Flambee con cognac.
- Agregue la *crema* de leche, la *mostaza* colmans, la *mostaza* francesa, *jengibre* en polvo y el *estragón*
- Mezcle bien y deje reducir durante unos minutos.
- Precaliente el horno a 180°.
- En una placa para horno coloque la langosta con la salsa dentro del caparazón, cubra con queso rallado

- Lleve al horno hasta *gratinar*
- Retire.

Arroz graneado

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte el *morrón* rojo a la mitad, retire las semillas y la parte blanca
- Corte en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite neutro rehogue la *cebolla* junto con el *morrón* rojo, agregue el *arroz* y mezcle con una cuchara de madera hasta que se ponga opaco y luego un poco transparente, cocine hasta nacrar.
- Añada el caldo de verdura caliente y condimente con sal
- Si es necesario vuelva a agregar caldo, deje cocinar a fuego suave.

Presentación

- En una fuente coloque el *arroz* graneado con la langosta dentro del caparazón.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/langosta-thermidor>