

# Langosta trufada

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Langostas:** 2 Unidades

### Guarnición

**Sal:** A gusto

**Endibias:** 3 Unidades

**Manteca:** 25 g

**Fondo de Pescado:** 50 cc

### Relleno

**Nuez Moscada:** 50 A gusto

### Salsa

**Sal:** A gusto

**Vino Blanco:** 100 cc

**Manteca:** 50 g

**Crema de leche:** 50 cc

**Langosta Cocida:** 1 Unidad

### Sopa

**Lima:** 1 Unidad

**Fondo de Pescado:** 1 L

**Jengibre:** 5 g

### Varios

**Perejil Crespo:** A gusto

**Vino Blanco:** 50 cc

**Pimienta:** A gusto

**Trufas:** 2 Unidades

**Caldo de pescado:** 30 cc

**Huevas de Langosta:** 1 Unidad

**Pimienta:** A gusto

**Echalottes:** 2 Unidades

**Chile:** 1 Cantidad necesaria

**Agua:** 1 L

**Aceite de Sésamo:** A gusto

## Wonton

**Patatas y Pinzas de Langosta:** 1 Unidad

**Masa de Wonton:** 1 Docena

## Preparación de la Receta

### Langostas

- Cocine las langostas durante 15 minutos por cada 500 g en abundante agua hirviendo.

### Sopa

- Diluya el fondo de pescado con agua.
- Lleve a hervor con las cáscaras patas y las pinzas de la langosta.
- Exprima la lima y ralle la cáscara.
- Agregue el *jugo* de *limón*, la salsa de soja, el hile, el *jengibre* y la cáscara de lima.

### Wonton

- Separe las patas y pinzas de la langosta, cubra con un lienzo y aplaste con una maza de cocina.
- Recupere la carne.
- Pique groseramente la carne de la langosta.
- Condimente con sal y pimienta.
- Rellene los cuadrados de masa y cierre como si fueran agnolotti.
- Cocine en la *sopa*.
- Pique la *cebolla* de verdeo.
- Reserve.

### Guarnición

- Corte las endibias en cuartos.
- En una sartén con *manteca* brasee las endibias.
- Cubra con el vino y el caldo.
- Condimente con sal y pimienta.

### Salsa

- Cocine la langosta y pele.
- Reserve la cáscara.
- Pique groseramente las huevas y las trufas.

- En una sartén con *manteca* saltee los *echalottes*, cubra con el caldo.
- Incorpore las trufas y la carne de langosta.
- Salpimiente.
- Incorpore el *jugo* de lima, la *crema* y las huevas.

## Presentación

- Sirva la *sopa* con los wonton en una sopera.
- Termine con verdeo picado y gotas de aceite de *sésamo*.
- En un plato sirva la langosta, debajo de la cabeza las endibias, alrededor las caparzones y dentro de ellas la carne de langosta con la salsa.
- Decore con *perejil* crespo.

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