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
Vino Blanco: 50 cc
Pimienta: A gusto

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
Trufas: 2 Unidades
Caldo de pescado: 30 cc
Huevas de Langosta: 1 Unidad
Pimienta: A gusto
Echalottes: 2 Unidades

Sopa

Lima: 1 Unidad
Fondo de Pescado: 1 L
Jengibre: 5 g
Chile: 1 Cantidad necesaria
Agua: 1 L

Varios

Perejil Crespo: A gusto

Aceite de Sésamo: A gusto

Wonton

Patas 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 caparazones 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