Sándwich de bogavante

Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Aceite de girasol:
Cúrcuma:
Mantequilla: 100 g
Perejil fresco picado para decorar: Pizca
Salsa picante:
Cola de bogavante: 1 Unidad
Huevo grande: 1 Unidad
Pan de brioche: 1 Unidad
Sal:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Elaboramos la *mayonesa*

Para ello

en un vaso de batidora agregamos un huevo, 2 dedos de aceite de girasol y espolvoreamos con un poco de c&uacute

- Rcuma para darle un toque picante
- Luego, batimos moviendo de vez en cuando para que entre aire hasta obtener una mezcla uniforme
- Reservamos.
- Por otro lado, limpiamos la cola del bogavante

Para ello

primero cortamos la cola, hacemos un corte a lo largo de la misma y abrimos la c&aacute

- Scara
- Extraemos su carne y reservamos.
- A continuación, llevamos una sartén al fuego y la agregamos mantequilla/manteca
- Cuando la sartén tome temperatura y la *mantequilla* se derrita, salteamos la carne de bogavante durante unos minutos.

Para el armado del s&aacute

- Ndwich con pan de brioche, hcemos un corte a lo largo del pan sin llegar a partirlo por la mitad.
- Rellenamos bien el pan con la carne de bogavante y cubrimos con salsa picante y *mayonesa*
- Decoramos con *perejil* picado.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/s-ndwich-de-bogavante