

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 cúrcuma

- Cúrcuma 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 cáscara

- Scara
- Extraemos su carne y reservamos.
- A continuaci3n, llevamos una sart3n al fuego y la agregamos mantequilla/manteca
- Cuando la sart3n tome temperatura y la *mantequilla* se derrita, salteamos la carne de bogavante durante unos minutos.

Para el armado del sándwich

- 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>