Tartaleta de txangurro a la donostiarra

Ingredientes

Pan Rallado: 1 cda.
Cebolleta en brunoise: 1 Unidad
Mantequilla: 5
Tartaletas de hojaldre tamaño pincho:
Txangurro desmigado: 1/2 kg
Brandy: 10 Ml.
Aceite De Oliva: 100 Ml.
Salsa americana: 50 Ml
Tomate frito: 2 cdas.

Para la salsa americana

Fondo de Pescado: 3 L
Arroz: 60 g
Cigalilla entera: 1,5 kg
Mirepoix de cebolla, zanahoria, puerro: 1/2 kg
Tomate fresco: 1/2 kg
Vino Blanco: 200 Ml.
Brandy: 150 Ml.
Ajo: 1 Diente
Aceite: 100 Ml.
Tomate Maduro: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Preparación de la salsa americana

- Rehogar la *mirepoix*, el *ajo* con el aceite
- Freír el *marisco* e incorporarlo a la verdura dorada
- Machacando bien para que suelte todo su *jugo*.
- Flambear con el brandy, añadir el vino blanco seco y dejar reducir.
- Añadir el *tomate*
- Reducir.
- Añadir el *arroz* y rehogar
- Por último mojar con el fondo de pescado
- *Hervir*, espumar y dejar cocer una media hora

- Meter la turmix pero poco para no triturar demasiado
- Colar por el chino, levantar y espumar

Preparación del txangurro

- Rehogaremos la cebolleta picada con unas gotas de aceite y una pizca de *mantequilla*, suavemente para que no coja *color*
- Añadimos el Txangurro desmigado, removemos y añadimos el coñac caliente
- Flambear
- Incorporamos el *tomate* frito, reducir y terminamos con la salsa americana
- Ponemos a punto de sazón
- Se puede ligar con una pizca de pan rallado.

Para la presentaci&oacute

- N
- Esta mezcla, la pondremos dentro de una tartaletita de *hojaldre* o de una cáscara de una necora pequeña, espolvoreamos con pan rallado, ponemos sobre este la *mantequilla* y gratinamos hasta conseguir una fina capa crujiente en la superficie.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tartaleta-de-txangurro-a-la-donostiarra