

ENSALADA DE BOGAVANTE AL VINAGRE DE SIDRA

para 2 personas.

INGREDIENTES:

- 1 bogavante de 700 gramos, lechuga, escarola, berros, puerro fileteado en crudo, cebolli no fresco en crudo, perifollo, salsa rosa, aceite de nuez, vinagre de sidra y sal.

ELABORACION.-

- 1º.- Se corta la lechuga y la escarola en trozos, se añaden los berros deshojados y se deja en un bol.
- 2º.- Se cuece el bogavante en agua fria con sal. Desde que rompa a hervir lo tenemos cinco minutos. Se deja templar, se parte por la mitad, se separa la cola, se descascarillan las pinzas intentando que queden enteras. Sacamos la carne de la cabeza, se filetea la cola en rodajas, y con las pinzas, la cabeza y lo demás, guardamos en una fuente. Se aliña con el aceite y el vinagre.
- 3º.- Se prepara una salsa rosa a base de mayonesa, tomate ketchup, zumo de naranja y un poco de nata líquida.

FINAL Y PRESENTACION.-

Se aliña la lechuga, la escarola y los berros con el aceite de nuez y el vinagre de sidra, y se añade la sal. Con todo ello, se hace una montaña en el plato, se colocan los trozos de bogavante que previamente habremos calentado en el horno con un poco de vinagreta, se incorpora la salsa rosa, se echa la juliana de puerro y cebollino y decoramos con las patas, la cabeza y un poco de perifollo.-

restaurante

ARZAK

