

Lentejas con Bogavante sobre base de Arroz y Frutos del Mar

ELABORACIÓN

Cocer en agua y sal los bogavantes. Una vez cocidos los bogavantes, dividir por la mitad los bogavantes, dividir por la mitad los bogavantes, dividir por la mitad los bogavantes y sacar la cola del caparazón reservando ambas partes, dejar restos aparte. Con el resto mezclarlo en el agua de cocción, triturar y pasar por el chino.

Sofreír el pimiento, seguidamente la zanahoria y finalmente la cebolla, todo picado fino añadiendo dos hojas de laurel. A continuación echar las lentejas lavadas, saltar durante unos segundos y añadir el agua del bogavante, cocer hasta que estén hechas las lentejas. Una vez cocidas retirar.

Cocer el arroz con el ajo picado, dar un hervor a las gambas peladas, cocer los mejillones y almejas y retirar la concha. Calentar en un cazo el agua con la gelatina.

En un molde colocar el arroz, las gambas, los mejillones y las almejas, todas desconchadas y peladas; verter la gelatina y dejar enfriar.

PRESENTACIÓN

Desmoldar la gelatina y colocarla en el plato como base; coger el caparazón de la cabeza del bogavante y seguidamente la cola, llenar el caparazón con las lentejas escurridas y decorar al gusto.

OBSERVACIONES

Es un plato que se puede comer en frío y en caliente, por lo tanto, en invierno y en verano.

INGREDIENTES

- Bogavantes 2 unid.
- Pimiento Rojo 1/2
- Zanahoria 1 unid.
- Cebolla 1/2
- Lentejas 1/2 kg.
- Sal
- Aceite
- Laurel
- 1 lámina de Gelatina Neutra
- Gambas 100 grs.
- Mejillones 100 grs.
- Almejas 100 grs.
- Arroz 100 grs.
- Ajo 1 diente

Tiempo de Elaboración: 2h00'



LUIS NIETO MARTIN
Restaurante Cervecería Gambrinus
SALAMANCA

