

BOGAVANTE a la SIDRA

INGREDIENTES

- bogavantes de unos 350 g.
- langostinos
- 1 cebolla
- 1 cucharada pimiento rojo
- ½ pimiento verde
- Aceite AVOE
- Vinagre de sidra
- rodajas de tomate
- piñones
- cebollinos

OPCIONAL

- Sidra natural asturiana DOP



BOGAVANTE CON SIDRA

ELABORACIÓN

BOGAVANTE A LA PLANCHA EN VINAGRETA DE VNAGRE DE SIDRA

- En un cuenco mezclar los pimientos cortados en brunoise (dados pequeños).
- Caramelizar la cebolla. Añadir los piñones.
- Aliñar con aceite de oliva y vinagre de manzana. Salpimentar y reservar.
- Por otro lado, quitar la cáscara al bogavante y a los langostinos con cuidado.
- Colocarlos en una sartén y salarlos. Cocinarlos.
- Emplatar.
- Colocar sobre el fondo del plato una cama de la vinagreta de verduras.
- Sobre ella el bogavante y dos langostinos.
- Adornar con las rodajas de tomate.
- Espolvorear por encima el cebollino previamente picado.
- Acompañar con una botella de sidra natural asturiana DOP.

BOGAVANTE



por...
Autón fe