

CALDERETA DE LANGOSTA



Ingredientes

- 1 Langostas de 2 lb cada una
- 5 Cucharadas de aceite
- 2 Cebollas picadas
- 2 Dientes de ajo
- 1 Cucharada de perejil picado
- 2 Tomates maduros pelados y picados
- 1 1Hoja de laurel
- 3 Tazas de caldo de pescado
- 4 Tajadas de pan
- Sal
- Pimienta

Preparación

Cocinar la langosta en 1 ½ litros de agua hirviendo con sal, durante 10 minutos. Retirar y reservar. A continuación, calentar el aceite en una cazuela de barro y rehogar las cebollas, los ajos y el perejil durante 10 minutos. Añadir los tomates y cocinar durante 15 o 20 minutos o hasta obtener una pasta espesa. Pasarla por un chino y verter de nuevo en la cazuela. Añadir las langostas cortadas en trozos, el laurel, el caldo de pescado y el líquido de cocción de las langostas. Sazonar con sal y pimienta y cocinar a fuego bajo durante 15 minutos. Por último, colocar 1 tajada de pan sobre cada plato, verter encima el caldo con los trozos de langosta y servir.