

LANGOSTA THERMIDOR



Ingredientes:

- 1 Langosta
- Champiñones
- Trufas Chalota
- Mantequilla
- Queso rallado
- 1 Yema de huevo

Para hacer la salsa velouté:

- 30 Gr de mantequilla
- 40 Gr de harina
- ½ Litro de caldo de pescado

Preparación:

Cocemos la langosta en el caldo corto y la cortamos a lo largo, vaciamos los caparzones, troceamos la carne en pequeños escalopes que se mezclan con los champiñones y trufas, todo ello ligado con una salsa velouté (derretimos la mantequilla, mezclamos la harina, mojar poco a poco con el caldo de pescado, removemos hasta obtener una crema semiespesa).

Añadimos a la carne en salsa una reducción de chalota en vinagre y un poco de mantequilla. Rellamos los caparzones con este salpicón y cubrimos con la salsa bechamel, a la que previamente hemos añadido el queso rallado y la yema de huevo.