

Receta del GRAN LIBRO DE COCINA de Alain Ducasse.
Página 910



Especie de pizza de boletos

Cangrejos "pata roja"
Salteados en **mantequilla** y **perejil**

INGREDIENTES

250g De harina de trigo tipo 45
25 g De aceite de oliva
9 cl De agua
5 g De sal
10 g De levadura de cerveza

Pizza de boletos

Disponer la harina en fontana. Diluir la levadura en un poco de agua templada, incorporarla después a la harina con la sal y el aceite de oliva.

Trabajar la masa y dejarla subir, al principio, durante 40 minutos aproximadamente.

- 400 g De sombreros de boletos
- 2 cl De aceite de oliva
- Para guisar
- Flor de sal
- 80 g De mantequilla
- 30 g De perejil picado
- 30 g De chalotas picadas
- 1 Diente de ajo
- 50 g De tomates confitados

Cangrejos de río

- 20 Cangrejos grandes "pata roja"
- 3 Dientes de ajo
- Unas ramas de perejil
- 2 cl De aceite de oliva para guisar
- 50 g De mantequilla de cangrejo
- 30 g De perejil plano cortado en hojas

Amasarla de nuevo y dejar que suba por segunda vez.

Cortar los sombreros de boleto en láminas de 3 mm de grosor y saltearlas con aceite de oliva. Sazonarlas con flor de sal y pimienta de molino.

Trabajar la mantequilla en pomada. Añadir los tomates confitados machacados, las chalotas, el perejil y el ajo picado; mezclar bien. A continuación, extender esta mantequilla a 1 mm de espesor y recortar discos de 15 cm de diámetro.

Extender la masa de la pizza y recortar también unos discos de 15 cm de diámetro.

Disponer las láminas de boleto en esos discos en forma de rosetón regular.

Cangrejos de río

Separar los cuerpos de las cabezas de los cangrejos y reservar las pinzas para otro uso.

Asar las colas de cangrejo en aceite de oliva en una *cocotte* durante 3 minutos, añadir luego los dientes de ajo machacados y las ramas de perejil. Dejar reposar durante 10 minutos en la *cocotte* cubierta con un paño húmedo.

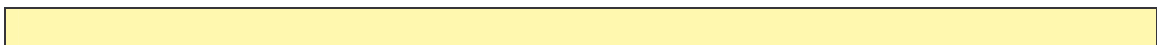
Una vez frías, pelar las colas de cangrejo

Acabado y presentación

Hacer las pizzas en el horno a 230 °C, durante 8 minutos, luego poner por encima los discos de mantequilla y cocer de nuevo durante 2 minutos.

Saltear las colas de cangrejo en la mantequilla de cangrejo.

Disponer las pizzas en los platos, distribuir las colas de cangrejo, decorar con las hojas de perejil y rociar con un hilo de mantequilla de cangrejo alrededor. Servir inmediatamente.



Receta del GRAN LIBRO DE COCINA de Alain Ducasse.

Página 910