



Receta del GRAN LIBRO DE COCINA de Alain Ducasse.
Página 359



Langosta real asada en su caparazón

Salsa – condimento de pimienta - boletos

INGREDIENTES

- 4 Langostas reales rojas de Bretaña de 400 a 500 g la pieza
- 10 Granos de pimienta negra
- 1 Rama de hinojo

Cocción de las langostas

Introducir las langostas en un caldo corro aromatizado con pimienta negra e hinojo seco durante 3 minutos, luego partirlas por la mitad a 10 largo. Suprimir la parte superior de la cabeza y pelar las antenas.

Rociar las langostas con mantequilla de crustáceos, sazonarlas con flor de sal y

50 g seco
De mantequilla de crustáceos
Flor de sal

Guarnición

4 Boletos medianos
1 Lechuga batavia o trocadero
50 g De grasa de pato
4 Dientes de ajo para confitar
1 Recorte de jamón de Jabugo
8 Virutas de boletos pequeños crudos

Jugo de boleto y crustáceo

1 Bogavante bisque
1 Muslo de pollo
4 Chalotas en rodajas gruesas
200 g De recortes de sombrero de boleto
200 g De pies de boleto
6 Dientes de ajo
70 g De mantequilla
10 cl De vino blanco
50 cl De caldo de gallina
2 Láminas de boleto seco
50 g De grasa de pato

Mermelada

50 g De puré de boletos
1 Sombrero de boleto
3 Nueces crudas
50 g De jamón serrano
2 Tallos de cebolleta
1 Diente de ajo
1 g De pimienta negra mignonnette
3 Pétalos de tomate confitado
Vinagre de Barolo

asarlas 6 minutos aproximadamente. Despegar la cola del caparazón, lustrar con jugo de boleto y crustáceo, después condimentar de nuevo con flor de sal y pimienta de molino.

Jugo de boleto y crustáceo

En una **cocotte** de fundición, saltear el muslo de pollo desmenuzado en trozos grandes y el bogavante cortado en trozos gruesos con una cucharada de grasa de pato; cuando estén bien dorados, añadir 50 g de mantequilla y sudar las chalotas en rodajas, los dientes de ajo en camisa y los recortes de sombrero de boleto. Dejar compotar sin que se doren demasiado.

Saltear en una sartén negra los pies de boleto con un poco de grasa de pato, escurrirlos, ponerlos en la cocotte y desglasarla con el vino blanco. Arrancar los jugos, cubrir apenas con el caldo de gallina una primera vez y reducir a glasa, mojar de nuevo y continuar la cocción hasta que los boletos queden bien hechos.

Al terminar la cocción, infusionar con las laminas de boleto seco. Escurrir sobre un tamiz y filtrar por un chino de estameña.

Reducir ligeramente el jugo, lustrarlo con una nuez de mantequilla y comprobar de sal.

Mermelada

Cortar en salpicón las nueces crudas, el jamón, el sombrero de boleto, los tallos de cebolla, los tomates confitados y el diente de ajo confitado, luego trabar el salpicón con el puré de boletos y poner a punto con el jugo de boletos y crustáceos.

Acidificar con un trazo de vinagre de Barolo, agregar la mignonnette de pimienta negra y servir en cazoleta.

Guarnición

Confitar en la grasa de pato los dientes de ajo, que cortaremos en bastoncitos una vez cocidos.

Seccionar en los boletos de tamaño medio, de 7 a 9 cm de diámetro, unas lonchas de 1 cm de grosor. Cocerlas en una nuez de grasa de pato aromatizada con dientes de ajo y una punta de jamón. Dejarlas tiernas y no demasiado doradas, luego trasvasar.

Con un cortapastas de 10 cm de diámetro, partir 20 medias pencas de lechuga.

En una *cocotte* de fundición, saltear a fuego vivo las hojas de lechuga, dejándolas crujientes; añadir los boletos, los bastoncitos de ajo confitado y desglasar con 1 cucharada de jugo de boleto y crustáceo para trabar los boleros y las pencas de lechuga.

Acabado y presentación

Montar las langostas cortadas por la mitad en un plato grande. Intercalar las pencas de Lechuga y Las láminas de boleto en la otra mitad del plato, luego nappar con jugo de boleto y crustáceo.

Salsear con una parte de la mermelada y presentar el resto en taza.

Receta del GRAN LIBRO DE COCINA de Alain Ducasse.

Página 359