



**Receta del GRAN LIBRO DE COCINA de Alain Ducasse.**  
Página 408



## Salteado de moluscos y crustáceos

A la italiana, **pastas** secas artesanales,  
**Jugo** ligado con un **aceite de olivas** maduras

### INGREDIENTES

4	Gambones del Golfo de Génova
4	Cigalas grandes
1	Bogavante de 600 g
500 g	De almejas
400 g	De chipirones

### Caldo de bogavante

Partir el bogavante en trozos, dorarlo en la marmita y añadir la guarnición de verduras cortadas en *brunoise*.

Dejar cocer a fuego lento, desglasar con el vino blanco y el coñac, luego rociar con el fondo blanco de ave.

1	Rama de hinojo seco
5	Granos de pimienta negra
1	Diente de ajo machacado
25 g	De mantequilla
3 cl	De aceite de oliva para guisar
1	Limón
5 cl	De vino blanco seco
1	Bouquet garní (ramas de perejil, 1 ramita de tomillo fresco, 1 hoja de laurel)
1	Chalota cortada en rodajas
5 cl	De aceite de oliva para aliñar
400 g	De pastas artesanales
100 g	De brotes de espinacas
1	Limón
2	Tomates Roma muy maduros
½	Manojo de albahaca ópalo
100 g	De judías cocidas
<b>Caldo de bogavante</b>	
1	Bogavante Bisque
1	Tomate
1	Chalota
1	Rama de hinojo
5 cl	De vino blanco
5 cl	De coñac
5 cl	De fondo blanco de ave
1	Rama de perejil
1	Rama de albahaca
10	Granos de pimienta negra

Cocer durante 20 minutos. Hacer una infusión con el perejil, la albahaca y la pimienta al terminar la cocción, luego filtrar.

## Moluscos y crustáceos

Pelar las colas de los gambones y de las cigalas. Reservar al fresco.

Cocer el bogavante durante 5 minutos en agua salada hirviendo, aromatizada con hinojo seco y pimienta negra.

Pelarlo, cortar la cola en trozos, así como las pinzas, y retirar el cartílago.

Poner a purgar en agua salada los moluscos, a oscuras, para que suelten la arena y luego lavarlos con abundante agua.

En una cazuela grande, rehogar la chalota con mantequilla. Añadir el diente de ajo y el bouquet garní.

Ecurrir las almejas, echarlas en la cazuela, desglasar con el vino blanco y cocer con tapa. Pelar los moluscos, filtrar el jugo de cocción y echarlo en el caldo de bogavante.

Saltear los chipirones con un chorrito de aceite de oliva, escurrirlos; después, con los jugos de cocción, ligar una especie de salsa para envolverlos, reduciendo ligeramente ese jugo y montándolo con una nuez de mantequilla, un chorrito de aceite de oliva y unas gotas de zumo de limón.

## Guarnición

Pelar y retirar las pepitas de los tomates, picarlos finamente. Deshojar la albahaca. Escoger los brotes de espinaca, lavarlos y escurrirlos.

## Acabado y presentación

En un sautoir caliente, echar 1 cucharada sopera de aceite de oliva y saltear las cigalas, los gambones y, por último, el bogavante. Retirar.

Poner a hervir agua salada en una cacerola grande, echar la pasta; cocerla durante 2 minutos y escurrirla.

Rehogar La pasta con un chorrito de aceite de oliva, luego rociar con fumet de bogavante y llevar la cocción a fuego lento.

Terminal de hacer rociando la pasta con aceite de oliva, después añadir los moluscos y crustáceos, el tomate fresco, las judías cocidas y Los brotes de espinaca.

Sazonar acidular con unas gotas de zumo de limón, agregar las hojas de albahaca y servir muy caliente

**Receta del GRAN LIBRO DE COCINA de Alain Ducasse.**

Página 408