

ROMESQUET DE BOGAVANTE

Para 4 raciones: 2 bogavantes de 500 / 600 gr aprox.

EL BOGAVANTE:

Atención: ¡es un producto que debe ser comprado y manipulado vivo!

PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN:

1---Las colas y las pinzas, separadlas de los cuerpos, y pre-cocedlas en agua de mar hirviendo: las colas 1 minuto, la pinza grande 4 minutos y la pinza pequeña 2 minutos. Refrescad el producto precocido, pelad y desestimad las cáscaras y reservad el producto limpio y entero en frío.

2---Las cabezas con las patas finas* (sin las branquias) cortadlas a trozos pequeños para elaborar el caldo romesquet.

El caldo romesquet:

Las cabeza y patas finas troceadas*
Aceite de oliva virgen extra
Sal y pimienta
2 litros de agua mineral

Triturado al túrmix*:

500 g de tomate maduro
la pulpa hidratada de 2 ñoras
20 g de almendras tostadas
20 g de avellanas tostadas
6 dientes de ajo pelados
50 ml de Jerez dulce
50 ml de Jerez seco
4 ramas de perejil

1---En una olla amplia, con un chorrito de aceite de oliva sofreíd, a fuego medio, las cabezas troceadas (unos 10 minutos) y salpimentad con moderación.

2---Incorporad a la olla el "triturado*" y continuad la cocción 5 minutos más.

3---Añadid los 2 litros de agua mineral caliente y dejad cocer todo a fuego medio durante 15 minutos. Colad, afinad el punto de sazón y reservad en frío.

Las patatas:

800 g de patatas
(preferentemente Bufet o Kenebec)

1---Lavad las patatas y cocedlas con piel, bien cubiertas de agua con sal, durante unos 25 minutos.

2---Peladlas tibias y aplastad toscamente la pulpa cocida con un tenedor, salad con moderación, pesad la pulpa obtenida y añadid un 10% de aceite de oliva virgen extra, mezclad bien y reservad en frío en un recipiente apto para microondas.

FINALIZACIÓN Y PRESENTACIÓN DEL ROMESQUET:

1---Los cuerpos y las pinzas reservadas precocidas, divididlas en 4 raciones, las colas cortadas a lo largo y las patas mantenedlas enteras, ponedlo todo en una bandeja de horno, aliñadlo con un hilo de aceite y una pizca de sal y pimienta y calentadlo en el horno muy caliente a 220° durante 2 minutos.

2---En bellos platos hondos y calientes, colocad para cada comensal el bogavante correspondiente: media cola y una pinza.

3---Disponed del majado de patata cocida, muy caliente al microondas e incorporad bellamente en cada plato 3 buenas cucharadas bien calientes.

4---Disponed del caldo romesquet muy caliente en una jarra de servicio. Presentad en la mesa los platos con el bogavante y la patata y rociadlos con generosidad con el caldo romesquet muy caliente.

APÉNDICE DE LA RECETA: CAVIAR DE BOGAVANTE

Si los bogavantes vivos contuvieran huevos atrapados en las colas, sacadlos delicadamente con un pequeño tenedor, disponedlos en una taza y saladlos al 10 % con flor de sal. Proteged el producto en salazón bien tapado en la nevera durante 24 horas. Obtendréis un caviar de bogavante exquisito para servir sobre tostadas con mantequilla, a modo de canapés de aperitivo.

+++++++