

Será por recetas



Gazpacho de marisco con bogavante

Mariscos, Entrantes, Especial Verano

 8 Personas

 Media

 50 Minutos

 Enviada el 10/04/2012

Ingredientes

- 4 Bogavantes de tamaño medio (500 gr.)
- 1/2 kg. Gambas peladas
- Tomate rallado para freír
- 200 grs. Almendras tostadas molidas
- Carne de ñora o pimentón rojo
- Pernaud
- 1 Buey de mar cocido con anterioridad
- 1/4 kg. Anillos de calamar abiertos o tiras de calamar
- 4 Lt. de fumet de pescado (Hecho con el agua de hervir el buey, morralla de pescado, y unas hojas de laurel)
- Aceite
- Pimienta blanca y negra molida
- 8 Colitas de rape
- 1/2 Kg. cebolla picada para sofreír
- Pasta de gazpacho troceada suficiente
- Sal
- Nuez moscada

Elaboración

En una paella grande calentar aceite, sofreír los bogavantes cortados por la mitad y reservar. Añadir a las almendras picadas una pizca de pimienta negra y unas ralladuras de nuez moscada y reservar.

Trocear el buey hervido y reservar. En el mismo aceite, sofreír la mitad de las gambas peladas, el rape troceado y sin la espina central y las anillas de calamar cortadas por la mitad. Añadir la cebolla picada y sofreír hasta que se poche.

A continuación, añadir el tomate y sofreírlo todo junto. Una vez conseguido el sofrito, añadir un poco de carne de ñora o pimentón rojo dulce y enseguida el fumet de pescado. Dejar que empiece a hervir y echar el picado de almendra, el buey troceado (y una guindilla de forma opcional retirando cuando se considere que ya tiene el toque de picante deseado). Hervir 15 minutos en total.

Mientras hierve el caldo en la paella, sofreír en una sartén la otra mitad de las gambas peladas durante un par de minutos. Meterlas en un Turmix con un chorrito de agua y el aceite de sofreír y triturar hasta conseguir una pasta muy roja. Añadir al caldo que está hirviendo en la paella. Inmediatamente después introducir los bogavantes reservados junto con el caldo que hayan soltado.

Rectificar de sal y de pimienta, y añadir un chorrito de Pernaud para realzar el sabor. Conseguido el fondo al gusto deseado, echar la pasta de gazpacho y dejar que cueza durante 5 minutos procurando que no merme mucho el caldo. Normalmente, un manto grueso deberá cubrir toda la paella. Por encima de ese manto, disponer los bogavantes bien colocados en forma decorativa y sacar hacia arriba los trozos del buey de mar (cabeza, cuerpo a mitad y pinzas).

Todo ello, debe hervir no más de cinco o seis minutos más y sacar. No obstante, probar la pasta y cuando esté cocida sacar (es importante que NO esté gachosa). Es aconsejable que el guiso quede un poco caldoso para saborearlo bien.



Autor receta de Gazpacho de marisco con bogavante

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012