

PEQUEÑA ENSALADA TEMPLADA DE BOGAVANTE CON VINAGRETA DE CÍTRICOS

INGREDIENTES		INGREDIENTES	
Cantidad	Mercaderías	Cantidad	Mercaderías
1	BOGAVANTE	1	PUERRO
1 UNID	MEZCLA DE ENSALADAS	1	CEBOLLA
1 UNID	ESCAROLA	1	ZANAHORIA
8	NARANJAS	C/S	CLAVOS Y PIMIENTA NEGRA.
1	LIMON	4	TOMATES MADUROS
4	MANDARINA	1 MAN	ESTRAGON FRESCO
C/S	SAL Y AZÚCAR	C/S	TOMILLO FRESCO
1 DC	LITRO ACEITE DE OLIVA	2	HOJAS LAUREL
0,5 DC	VINAGRE DE JEREZ	100 gr.	ALMENDRA MARCONA PELAD

ELABORACIÓN

1. Preparar la mise en place.
2. Cortar las verduras (Puerro, cebolla y zanahoria) en mirepoix (a grosso modo), en un recipiente adecuado, introducir las verduras, el clavo, la pimienta negra, el laurel, tres litros de agua y abundante sal. Y realizamos el llamado "Caldo Corto".
3. Cocer el bogavante durante 30 minutos en el caldo corto sin que llegue a hervir, refrescar, reservar y pelar.
4. Extraer el zumo de 5 naranjas, 1 mandarina y medio limón, reducir a la mitad en recipiente adecuado a fuego lento.
5. Cortar en corta fiambres el medio limón y una naranja, disponer en papel de silicona y secar en el horno a 90 ° durante 1 hora.
6. Escaldar los tomates y extraer los filetes, sazonar con sal, azúcar, corteza de limón, naranja, rociar con aceite de oliva. Introducir en el horno a 90 grados durante 25 minutos.
7. Caramelizar las almendras, reservar y trocear.
8. Realizar la vinagreta adicionando a la reducción de cítricos el aceite de oliva en hilo fino, emulsionando con el túrmix.
9. Picar finamente la chalota.
10. Pelar las mandarinas y las naranjas al vivo, extraer los gajos.
11. Disponer en un bol las lechugas, la chalota y aderezar con la vinagreta y un poco de sal gruesa.
12. Cortar la cola del bogavante en rodajas y templarlo un poco en el horno.
13. Calentar los gajos de mandarina y naranja con un poco de estragón.
14. Montar un bouquet de ensalada en el centro, alrededor el bogavante, los filetes de tomate confitado y los gajos de cítricos.
15. Decorar con el crujiente de naranja y limón.
16. Rociar con las almendras garrapiñadas.