



LANGOSTA CON ESPÁRRAGOS

Para 4 personas. Nivel de dificultad 3

INGREDIENTES

400 g de yemas de espárragos trigueros
2 langostas pequeñas cocidas
250 ml de zumo de naranja recién exprimido
50 ml de caldo de pescado concentrado
1 cucharadita colmada de harina de maíz
2 cucharaditas de jerez
2 yemas de huevo batidas ligeramente
50 ml de nata un poco montada
Tabasco
Sal y pimienta

COCCIÓN

6 min/3-4 min
96/230
Vapor solo
Grill Nivel 2
Nivel de horno 3 (Vapor)
Nivel de horno 5 (Grill)
250 ml



LANGOSTA CON ESPÁRRAGOS

Para 4 personas. Nivel de dificultad 3

- 1 Pon los espárragos en una fuente de horno en el nivel 3, con el programa "Vapor solo" a 96 °C durante 6 minutos o hasta que empiecen a estar tiernos.
- 2 Retira las pinzas de la langosta y pártelas con un cuchillo grande. Parte la langosta a lo largo, por la mitad. Separa la carne de la cola y pon los caparzones bocarriba en la bandeja de horno.
- 3 Pon el zumo de naranja en un cazo, llévalo a ebullición, baja el fuego y cocina a fuego lento hasta que reduzca un tercio. Agrega el caldo de pescado, vuelve a llevar a ebullición, baja el fuego y cocina a fuego lento hasta que se reduzca a la mitad.
- 4 Mezcla la harina de maíz con el jerez e incorpora la mezcla a la reducción del zumo hasta que espese ligeramente. Agrega las yemas batidas a la nata montada sin dejar de remover y, a continuación, incorpora esta mezcla a la de naranja con unas gotas de Tabasco y salpimiente.
- 5 Vierte sobre la langosta y hornea en el nivel 5, con el programa "Grill Nivel 2" a 230 °C durante 3-4 minutos hasta que se dore ligeramente.

Presentación

Sirve con los espárragos al vapor y rodajas de limón.