



## Caldereta de Bogavante



### **Ingredientes: (para 2 personas)**

- 2 Bogavantes medianos
- Aceite de oliva
- 3 Dientes de ajo
- 1 Cebolla mediana
- 3 Ñoras
- 3 Tomates maduros
- 1 Puerro
- 2 Cucharadas de perejil picado
- 1 Vaso de vino blanco
- 2 Vasos (500 ml) de caldo de pescado
- Sal
- Pimienta
- Un puñado de almendras
- Otro diente de ajo
- Otra cucharada de perejil picado
- Rebanadas de pan tostadas

© [www.daddykitchen.com](http://www.daddykitchen.com) Distribuido bajo [licencia Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si estás viendo esta información en otra ubicación que no sea [www.daddykitchen.com](http://www.daddykitchen.com) sin una referencia a la fuente original, es que ha sido robada.



### **Elaboracion:**

Separar las cabezas de los bogavantes y reservar. Con la ayuda de un cuchillo cortar los cuerpos en medallones.

Calentar una cacerola con un poco de aceite de oliva y sofreir los medallones y las pinzas del bogavante con los dientes de ajo bien picaditos durante unos 2-3 minutos. Reservar en un plato para después.

Lavar, limpiar, pelar y picar muy fina toda la verdura.

En la misma sartén que hemos frito los trozos de bogavante, poner a fuego fuerte y saltear las cabezas. Añadir la cebolla, las ñoras, los tomates, el puerro y el perejil y dejar cocinar durante 2 minutos. Añadir el vino blanco y dejar que el alcohol se evapore (unos 5 minutos).

Ahora añadimos el caldo del pescado y dejamos cocer a fuego medio durante 20 minutos. Con ayuda de una batidora batimos todo hasta tener una pasta uniforme. Luego colamos y filtramos hasta retirar todos los restos de cáscaras y tener una salsa fina.

Ponemos a calentar la salsa resultante y añadimos los trozos de bogavante dejándolos cocinar durante otros 20 minutos ajustando de sal y pimienta según el gusto de cada uno.

Mientras de cocina el bogavante, preparamos un majado con las almendras, el diente de ajo, el perejil y una rebanada de pan tostado. Añadimos el majado al guiso.

Dejamos cocinar 2 minutos más y servimos el platos soperos con 2 rebanadas de pan tostado frotadas con ajo.

Y... ¡es todo! ¡A disfrutar!

Papa Rafa