

Waly



sartén

aceite 150 gramos



1 cebolla



4 zanahorias

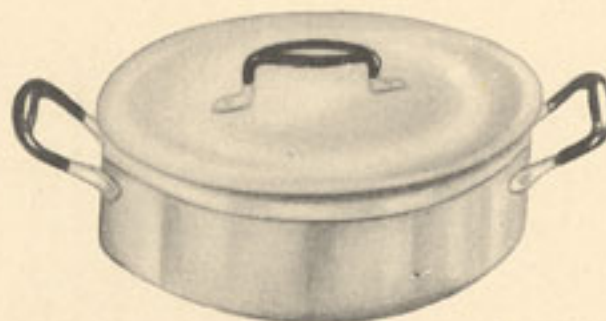
kilo y medio tomate



sal



colador



cazuela aluminio



medio litro coñac



kilo y medio langosta en vivo



mantequilla 50 gramos



cayena un pellizco



15 minutos

Langosta a la americana

RACION PARA 4 PERSONAS



LANGOSTA A LA AMERICANA

RACION PARA 4 PERSONAS

RECETA

SARTEN.—Poner 150 gramos de aceite aproximadamente, dejándolo calentar. Echar una cebolla bien picada, cuatro zanahorias partidas en trozos pequeños (como de un garbanzo) y kilo y medio de tomates frescos, partidos en trozos. Friase bien todo ello hasta que la salsa quede muy **ESPESA**.

SAL. — Según gustos.

COLADOR.—La salsa una vez espesa, se pasará seguidamente por el colador y se pondrá aparte en un recipiente hasta el momento de utilizarla.

CAZUELA DE ALUMINIO.—Antes de hacer uso de la cazuela se calentará vacía.

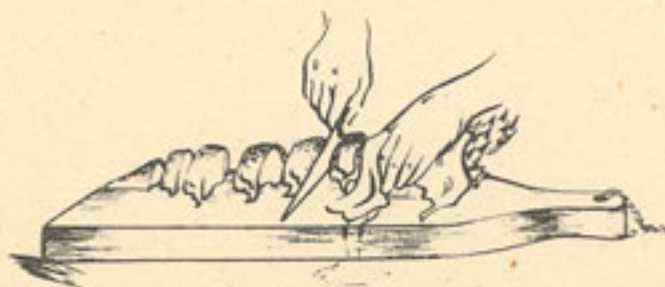
LANGOSTA VIVA.—Se trinchará según diseño una langosta de un kilo y medio aproximadamente. Al cortar la langosta se recogerá el caldo, y la parte cremosa de la cabeza. Se pasará por el colador, añadiéndolo a la salsa de tomate que tenemos. Los trozos de langosta cortados se echan en la cazuela de aluminio ya caliente.

COÑAC.—Se vertirá medio litro de coñac sobre los trozos de langosta preparados en la cazuela **CALIENTE**. Seguidamente, se prende fuego al coñac moviéndose continuamente la cazuela hasta la total evaporación del mismo, que será al apagarse la llama. La cáscara toma entonces un color rojizo y la carne se vuelve muy blanca endureciéndose.

MANTEQUILLA.—Echar la salsa de tomate sobre los trozos de langosta, añadiendo cincuenta gramos de mantequilla.

CAYENA.—Se echará un pellizco de cayena, y la salsa adquirirá un suave sabor picante.

RELOJ. — A fuego lento sin perder el hervor se tiene quince minutos. Se servirá caliente en una fuente.



Waly