



Bogavante con salsa *bisque*, colmenillas y espárragos

Bogavante

- 1 bogavante nacional de 500-600g

Salsa

- 2 nécoras
- Cabeza del bogavante
- 50 g de chalotas
- 1 tomate
- 2 dientes de ajo
- 2 ramas de tomillo
- 30 g de concentrado de tomate
- Coñac
- C.S. de agua
- C.S. de mantequilla
- Pimentón de *Espelette*

Guarnición

- 4 espárragos verdes (gruesos)
- 4 espárragos violetas
- 4 cebolletas
- Agua
- C.S. de mantequilla

Colmenillas con nata

- 100 g de colmenillas frescas
- C.S. de nata
- Hojas de acedera

Presentación

- Brotes de acedera

Progresión

Bogavante

- Preparar el bogavante; separar la cola, la cabeza y las pinzas. Pasar un palillo a lo largo de la cola del bogavante y blanquear dos minutos. Cocer las pinzas 5 minutos en agua.
- Pelar la cola, limpiar las pinzas y reservar.
- Cocer el bogavante en mantequilla, regenerar las pinzas y cortar en *aiguillettes*.

Salsa

- Saltear la cabeza del bogavante junto a las nécoras, añadir las chalotas, el tomate y desglasar con el coñac. Reducir a seco, añadir agua y cocer durante 20 minutos.
- Colar y reducir, emulsionar con mantequilla, rectificar la sazón y añadir el pimentón de *Espelette*.

Espárragos

- Preparar los espárragos; cortar parte de las cebollitas en gajos y parte en aros. Cocer al momento en agua y mantequilla junto con los espárragos.

Colmenillas

- Limpiar las colmenillas y cocer en un poco de agua, añadir la nata y dejar reducir. Añadir las hojas de acederas.

Presentación

- Presentar el bogavante, añadir la salsa *bisque*, agregar los espárragos, disponer algunas colmenillas con salsa y acabar con los brotes de acedera.

Si todavía tienes dudas o ya has decidido comenzar con tu proceso de admisión,
¡haz clic en los siguientes enlaces y contacta con nosotros!



+34 661483009



admisiones@cordonbleu.edu



[Le Cordon Bleu - Proceso de admisión](#)

Consulta también nuestros Cursos Cortos en formato *petit*,
pareja, individual o monográfico



LE CORDON BLEU[®]
MADRID