Langosta Thermidor

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Caro

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 Langostas
- 80 g. de Mantequilla
- 4 Cebolletas
- 4 cucharaditas de Vino de Jerez
- 500 ml. de Leche
- 125 ml. de Nata líquida
- 2 cucharadas de Perejil picado
- 120 g. de Queso Gruyère
- 1 cucharada de Harina
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Partir las langostas por la mitad. Dejar cuatro medias cáscaras vacias y trocear la carne en dados de 2 cm. Reservar en la nevera. Sofréir las cebolletas en una sartén con 60 grs. de mantequilla durante 2 minutos. Añadir la harina y mezclar removiendo un minuto. Verter el vino y la leche y dejar espesar. Incorporar la nata, el perejil y la carne de langosta. Salpimentar. Rellenar las cáscaras, repartir el Gruyère por encima junto al resto de mantequilla y gratinar en el horno 2 minutos, hasta que estén doradas.