

LANGOSTA "EN VELLEVE A LA PARISINNE"

Ingredientes

3 langostas
5 huevos
1 pan de molde
2 lechugas
1/8 mantequilla
1 cucharadita de mostaza en polvo
1 pimiento morrón
1/4 taza de vinagre blanco
perejil
2 sobres de gelatina sin sabor
algunas arvejas
verduras para unas 3 tazas de ensalada rusa
lo necesario para una mayonesa
6 corazones de alcachofas
caviar

Preparación

Se sancochan las langostas vivas, en agua hirviendo con un decilitro de vinagre blanco, sal y ramillete. Se separan las colas. Se deja de lado uno de las caparazones - el más grande y con sus uñas completas. Para langostas de 1 kl 20 minutos y 10 minutos más si es de 2 Kl. Las colas se abren a lo largo del lado del revés con mucho cuidado, para poder sacar la carne que deberá partirse en rajitas finas. El pan se divide a lo largo en forma sesgada de modo que quede un extremo más alto que el otro; se le coloca en una fuente como zócalo, poniendo la mitad de un pan sobre la otra mitad, forrando éste con hojas de lechuga sujetas con palitos.

Presentación

Sobre la parte más alta del zócalo se colocará la cabeza que se ha separado y se une a ella 2 caparazones de las colas ya viacadas de su carne. Estas se rellenan con ensalada rusa y encima se van colocando "a caballo" las rodajas y poniendo al terminar un colita del animal que también se habrá separado. La carne que se ha sacado de las uñas se pone de lado. Con un poco de gela-

tina hecha con el agua donde hirvieron las langostas (a medio cuajar) se va untando cada tajada con un pincel, se deja secar o cuajar y se empieza de nuevo por 2 ó 3 veces consecutivas de modo que la superficie quede lisa y brillante. Antes de poner la 3era capa de gelatina se pondrá una redondelita de pimiento con una hojita de perejil.

Los huevos se endurecen y se parten por mitad a lo ancho. Se sacan las yemas y se mezclan con mantequilla y mostaza, sal y pimienta; se vuelven a rellenar adornando las doce mitades con arvejas, pimiento morrón y hojitas de perejil. Se coloca en tacitas con el relleno para abajo y se vierte encima la gelatina antes mencionada adicionada de un poquito de vinagre blanco. Una vez cuajados estos huevos, se desmoldan y se colocan en la fuente alrededor de la langosta, intercalados con los corazones de alcachofas rellenos con la carne que se sacó de las uñas, con mayonesa y adornados con caviar. Se puede acompañar con ensalada servida aparte y con mayonesa servida en salsera.