

## LANGOSTA THERMIDOR

### Ingredientes:

1 langosta sancochada, de 800 grs más o menos  
25 grs mantequilla  
1 copa Cointreau  
2 cucharaditas mostaza Americana  
25 grs harina  
1/4 lt Fumet de pescado  
perejil nacional picado  
1/4 lt crema de leche  
4 cebollitas chinas  
2 yemas de huevo  
50 grs. queso rallado  
1 copa de vino Blanco  
sal, pimienta negra entera

### Preparación:

La langosta se corta en trozos, se fríe en una cucharada de mantequilla junto con las cebollitas chinas, y se flambea todo en Cointreau.

En una cacerola se derrite mantequilla y se le agrega: la mostaza, la harina, y el fumet de pescado, se hace hervir diez minutos y se añade, el perejil nacional picado, la crema de leche y las dos yemas de huevo; se hace dar un hervor y se retira del fuego, quedando así lista la salsa Thermidor.

Fumet es el caldo de cabezas y esqueletos de pescado. En agua hirviendo se echan las cabezas y los esqueletos del pescado y luego que vuelve a romper el hervor se le espuma bien y se añade: un bouquet garni, legumbres aromáticas, una copa de vino blanco, jugo de limón, sal, pimienta, y se deja hervir hasta veinticinco minutos, pasados los cuales, se retira del fuego y se cuele todo, quedando así terminado el fumet.

La carcasa de la langosta se pasa por horno muy caliente, se le saca del horno, y se le coloca sobre sal gruesa en una fuente.

Luego se vacía en la carcasa un poco de la salsa Thermidor, encima se colocan los trozos de langosta flambeados, se tapa con más salsa, se espolvorea queso rallado, se cubre con trocitos de mantequilla y se lleva a horno muy caliente para que gratine. Después se saca del horno y se presenta en servilleta, adornando con tomates, limón y perejil americano.