

COCKTAIL DE LANGOSTAS ' ANTILLANO '

Ingredientes:

2 cocos pequeños, cortados por la mitad al través
1 langosta sancochada, de 800 grs más o menos
100 grs de champignones cortados finos
100 grs de espárragos de conserva, en trozos
2 manzanas de California
100 grs de mayonesa de yemas
50 grs de salsa Ketchup
1 decilitro de Cognac
1/2 decilitro de Gelatina royal sin sabor
1 limón
perejil nacional picado y perejil americano entero
Tabasco, sal refinada y pimienta blanca molida

Preparación:

Coger la langosta sancochada y con una tijera hacerle dos cortes longitudinales laterales, en la parte inferior o base de la caparazón. Luego se desprende la carne de la cola, con mucho cuidado, comenzando del extremo inferior, el que se levanta para facilitar la labor. Estraída la carne de la carcasa, se le quita la 'güfa' (que es tóxica) y se corta (la carne) en medallones, quedando los recortes y la carne que hay en las tijeras o uñas de la langosta, para ser usados posteriormente.

Preparar una ensalada con los champignones cortados finos, los espárragos picados, las manzanas y el apio picado en Juliana, añadir los recortes de la langosta y la mayonesa ya preparada con el ketchup y el cognac. Sazonar bien con sal, pimienta blanca y unas gotas de tabasco. Llenar las mitades de coco con esta preparación y adornar con los medallones de langosta, las pinzas de la langosta y limón en rodajas pasado por perejil picado. Glacear con gelatina, colocar en una copa de boca ancha y llevar a helar hasta que cuaje la gelatina. Luego presentar sobre servilleta, adornando con ramilletes de perejil americano.

Mayonesa de yemas (receta auxiliar)

Ingredientes:

3 ó 4 yemas de huevo
1/2 lt. de aceite
1/2 cucharadita de mostaza francesa
1/2 cucharadita de sal refinada
jugo de 1/4 de limón
pimienta blanca molida
unas gotas de salsa maggi

Preparación

Poner las yemas de huevo en un tazón y añadir sal, pimienta blanca y limón. Luego con un batidor pequeño de alambre, batir rápidamente y con vigor la salsa. Dejar descansar unos minutos, y comenzar nuevamente a batir para agregar, muy lentamente y a poquitos, el aceite que se deja caer como un hilillo muy fino y que irá aumentando paulatinamente de volumen, pero sin dejar de batir y sin importar en que sentido. La única precaución que hay que tomar, es que el aceite esté ligeramente templado, pues el frío es el peor enemigo de la mayonesa. Cuando la salsa esté terminada, se rectifica el sazónamiento y la consistencia, con agua tibia.