



CENTOLLO A LA DONOSTIARRA

Ingredientes/cantidades
2 centollos/as
Sal y laurel
Para el txangurro a la donostiarra:
1 cebolla
Aove
Tomate pulpa
Salsa de tomate
Salsa HP
Salsa de marisco (americana)
brandy
Sal y pimienta
Mantequilla
Perejil

PARA LA COCCION: Ponemos agua de mar o en su defecto agua salada (unos 70 gr de sal por litro de agua) en una perola junto a unas hojas de laurel, si el centollo/a esta vivo los introducimos en el agua fría con las patas hacia arriba y encenderemos el fuego cuando rompa a hervir contabilizaremos unos 17 minutos si estos pesan entre ½ o 1 kg si pesan de 1Kg a 1,5 los dejaremos unos 20 minutos.

Si el centollo/a esta muerto lo introducimos una vez el agua comience a hervir y contabilizamos el tiempo de cocción una vez vuelve a hervir. **PARA LA LIMPIEZA:**

Lo primero retiramos la tapa (caparazón de la parte de abajo) y la tiramos, le damos la vuelta y retiramos el caparazón de la parte de arriba. Limpiamos bien y quitamos la parte de la boca y la tiramos, lavamos bien el caparazón.

Partimos el cuerpo por la mitad y limpiamos, volvemos a partir el cuerpo por la mitad, arrancamos las patas y vamos sacando toda la carne del centollo y de las patas nos ayudamos de un azo o similar.

ELABORACION SALSA DE MARISCO "AMERICANA":

Para la salsa americana:
1 puerro
2 zanahorias
1 cebollas
100 gr Tomate triturado
200 gr Gambas arroceras
Fumet de pescado
Aceite de oliva
Brandy salsa Hp o ketchup
Sal y pimienta

Ponemos en una cazuela un poquito de aceite de oliva al fuego fuerte y le añadimos las cabezas de las gambas arroceras y de los langostinos, salteamos y las retiramos de la perola (las reservaremos) en este mismo aceite introducimos: la cebolla, los puerros y la zanahoria cortados en daditos gruesos. Cuando vemos que esta pochado le añadimos las gambas que teníamos reservadas y lo flameamos todo con un poquito de brandy, dejamos rehogar durante uno minutos y le añadimos el tomate lo cubrimos todo con agua o fumet de pescado y dejamos cocer durante 20 a 30 minutos.

Pasamos todo por la túrmix y después por un colador chino. La salsa resultante la ponemos a levantar al fuego y rectificamos de sal, dejamos reducir hasta obtener la textura deseada.



Hugo López Díaz sesión noviembre 2024

PARA LA ELABORACION DE TXANGURRO:

En una sartén ponemos a pochar la cebolla picado con un poquito de aceite, una vez pochada añadimos una cucharada de mantequilla y un tomate pelado y sin pepitas cortado en daditos, una vez pochado añadimos un poquito de salsa de tomate, rehogamos ligeramente y añadimos un poco de salsa/jugo de marisco, (salsa americana) y un poquito de salsa HP, dejamos rehogar e incorporamos el centollo desmigado y el coral si tiene. Dejamos rehogar y añadimos una chorradita de brandy/cognac, flambeamos,

Rectificamos de sal y pimienta y rellenamos con esta mezcla los caparzones, ponemos una nuececita de mantequilla en el centro y de metemos al horno a 200°C unos 5 a 7 minutos, sacamos y espolvoreamos con perejil recién picado