

Langosta



¿Que necesitamos?

- 1 Langosta
- Vino blanco
- Laurel
- Sal



Preparación:

- Se limpia la langosta y se cuece en una olla con 2 hojas de laurel.
- Empleamos la regla básica para la cocción de mariscos: si la langosta está viva (es fresca) se echa en el agua fría, si está congelada se echa cuando el agua hierva.
- Añadiendo un poco de vino blanco en la cocción o incluso cociéndola directamente en vino blanco está aun mejor.
- Se mantiene hirviendo unos 20 minutos y se retira para que enfríe.
- Una vez fría, se corta a la mitad longitudinalmente colocando la parte cortada hacia nosotros y se unta con salsa rosa o salsa cocktail de marisco.
- Finalmente se sirve acompañada de un porta salsas con dicha salsa para quien desee aderezarla más.



¿Que salsas pueden acompañar a la langosta?

- Salsa rosa o salsa cocktail de marisco
- [Mahonesa](#)
- Vinagreta
- [Salsa de yogurt y ajo](#)



Otra receta para acompañar la langosta

Langosta al chocolate:

- Freímos en el aceite una cebolla y un diente de ajo picado a fuego lento, espolvoreamos perejil picado, añadimos un chupito de jerez o vino blanco, un vasito de agua, sal, pimienta y la nuez moscada. Cuando la cebolla esté blanda añadimos una onza de chocolate a la taza rallado.
- Partimos la langosta ya cocida a la mitad y luego en trozos para que quepan en una cazuela, cubrimos con la salsa, cocemos a fuego lento, tapada, durante unos 10 minutos.