

Ensalada de bogavante con salsas bicolor:

Ingredientes (para 4 personas):

- El cuerpo de dos bogavantes cocidos
- “Mezclum” de ensaladas (escarola, canónigos, berros, rúcula,)
- Sal
- Aceite de oliva
- Aceite de naranja: zumo de 2 naranjas, aceite suave de oliva, sal y pimienta
- Salsa de almendras: 6 cucharadas soperas de mahonesa suave con 100 gr. almendra cruda triturada y 3 cucharadas de yogurt blanco sin azúcar. Sal y pimienta del molinillo



Preparación:

- Extraer el cuerpo de los bogavantes
- Reducir el zumo de naranja, a menos de la mitad a fuego medio. Salpimentar y ligar con el aceite hasta obtener una vinagreta
- Mezclar la mahonesa, el yogurt y la almendra y batir hasta obtener una salsa homogénea. Salpimentar
- Emplatar las ensaladas previamente aliñadas con el aceite y la sal, junto con la carne de bogavante y salsear con la reducción de naranja y la salsa de almendras
- Regar con un chorrito de aceite de oliva virgen