

BOGAVANTE GRATINADO EN SALSA MEDITERRÁNEA.



Ingredientes Menù

150 g Soleggiati - TX1
180 g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
30 g Preparato in polvere allo zafferano (Preparado en polvo de azafrán) - B90

Ingredientes

6 bogavantes
200 g Barra de Pan
15 g queso parmesano
30g cebolla roja
6 g albahaca fresca
8 g perejil fresco
al gusto Sal
al gusto Pimienta

Chef: Diego Ponzoni

Preparación

Para 6 personas

Quite el borde del pan y cortarlo en daditos.

Picarlo en una mezcladora con el queso rallado Parmesano y el Preparado en polvo con azafrán.

Añadir al conjunto el perejil picado, 30g. de aceite, pimienta y sal.

Escurrir los Soleggiati de su aceite de conservación, picarlos y ponerlos en un bol con la albahaca y la cebolla cortada en juliana.

Sazonar con el resto del aceite.

Partir a lo largo los bogavantes y espolvorear cada mitad con el pan de azafrán.

Cocinar los bogavantes en la parrilla unos minutos y terminar la cocción en horno aireado a 160°C unos cinco minutos.

Poner la salsa de cebolla y los Soleggiati en recipientes individuales y servir los bogavantes gratinadas con salsa mediterránea.