



## Ingredientes

- 2 langostas
- 100 gr. de mantequilla
- 2 copas de brandy (coñac)
- Sal

### PARA LA SALSA

- 4 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 20 gr. de harina
- 6 tomates maduros
- 1 limón
- 1 vaso\* de aceite de oliva
- 1 vaso\* de vino blanco
- Vinagre, sal y pimienta
- Perejil
- 1 hoja de laurel

\*1 vaso ≈ 2 dl.

## Langosta a la parrilla con salsa (4 comensales)

### Preparación

Rehoga las cebollas finamente picadas en una cazuela con medio vaso de aceite. Cuando se doren, agrega la harina. Uno o dos minutos después, vierte el vino y deja cocer a fuego lento para que reduzca. Agrega los tomates, pelados, sin semillas y troceados, la sal, la pimienta y una hoja de laurel, y deja cocer durante veinte minutos a fuego lento. En el mortero, machaca los dientes de ajo y échalos en la cazuela. Cinco minutos después retira del fuego y añade un chorrito de vinagre y el resto del aceite. Deja reposar la salsa unos minutos y pásala por un colador chino. Aparte, divide las langostas por la mitad, y alíñalas con sal, unas gotas de limón o aceite de oliva. Pon las langostas sobre la parrilla o la plancha y ásalas unos seis minutos por cada lado, rociando la carne con la mantequilla derretida. Cuando estén hechas, rocía con el coñac y flamea. Sírvelas con la salsa aparte.



Receta: DJMM