



Bogavante con salsa de whisky y mostaza

TIEMPO DE PREPARACIÓN

30 minutos

COMENSALES

4

DIFICULTAD

Fácil

Elaboración

- 1 Descongelamos los bogavantes en un recipiente con rejilla inferior dentro del frigorífico de un día para otro.
- 2 En una sartén añadimos la mantequilla y un chorrito de aceite de oliva. Cuando la mantequilla esté derretida añadimos la mostaza, el whisky, una pizca de sal y la pimienta negra molida.
- 3 Calentamos la mezcla hasta que comience a hervir y cocinamos, removiendo de vez en cuando, durante 6 o 7 minutos. Reservamos.
- 4 Retiramos las pinzas y las patas de los bogavantes. Con un cuchillo hacemos alguna incisión en las pinzas y reservamos. Con un cuchillo a filado y grande y con la ayuda de unas tijeras de cocina, cortamos los cuerpos de los bogavante longitudinalmente y al medio.
- 5 En una cazuela o bandeja apta para horno colocamos los cuerpos y las patas de los bogavantes. Con el horno previamente caliente a 180°C, introducimos la bandeja con los bogavantes. Horneamos durante 5 minutos con calor por arriba y por abajo. Regamos con la salsa de whisky y mostaza que tenemos preparada.
- 6 Introducimos de nuevo los bogavantes en el horno y continuamos el horneado durante 8-10 minutos más.
- 7 Retiramos la bandeja del horno y servimos los bogavantes con cebollino troceado.

Ingredientes

4 bogavantes crudos

100 ml de whisky

30 g de mostaza

80 g de mantequilla

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Pimienta negra

Cebollino