

FORMATJADA DE LANGOSTA CON PIMIENTOS

ENTRANTES

INGREDIENTES

MASA

110g agua
20g levadura panadero
160g grasa de cerdo
500g harina
c/s sal

RELLENO

1 Ud. Langosta
5 ud. Pimiento rojo
5 ud. Ajo
350 ml. Caldo de langosta
c/s sal
c/s azúcar

CALDO DE LANGOSTA

Cabeza de langosta
Cebolla
Zanahoria

ELABORACIÓN

MASA

Fundir la levadura con el agua.
Añadir la grasa de cerdo y mezclar.
Poner la sal e ir incorporando la harina poco a poco, hasta que la masa no se pegue.
Dejar reposar 10 minutos.

RELLENO

Escalibar los pimientos en el horno. Pelar y quitar las semillas.
Cortar a juliana.
Picar el ajo.
Sofreír ligeramente el ajo, añadir el pimiento rojo y cocinar unos 5 minutos. Incorporar el caldo de langosta e ir removiendo hasta que se reduzca casi todo.
Rectificar de sal y azúcar.
Reservar en la nevera.
Sacar la carne de la langosta y cortar a daditos. Reservar.

CALDO DE LANGOSTA

Hacer una bresa y marcar en una olla. Sacar.
Marcar la cabeza de langosta.
Añadir la verdura y cubrir con agua.
Dejar cocinar 25 minutos.
Colar y volver a poner al fuego.

FORMADO DE LA FORMATJADA

Estirar la masa con colocarla en el molde, poner un poco del relleno de pimientos, unos trozos de langosta, sal y un poco más de pimientos. Tapar con la masa.
Cocinar en el horno a 180°C 7 minutos, pintar la superficie con huevo batido y terminar de cocinar 8 minutos.