Bogavante al chili

Dificultad:
media
Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para el bogavante:

- 1 bogavante nacional.
- 40 g de salsa de tomate (2 cucharadas).
- 40 g de salsa de chili dulce.
- 20 g de mezcla de maicena y agua.
- 1 punch de pedro ximénez dulce.
- 15 g de cebolla.
- 15 g de jengibre.
- 5 g de chili rojo picante.
- 5 g de cebolleta fresca (solo la parte verde).

Para el brioche al vapor (pan chino):

- 300 g de harina de trigo.
- 20 g de azúcar.
- 1 pizca de sal.
- 20 g de levadura de panadería.
- 150 ml de leche templada.
- 40 ml de agua.
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva.

/ Preparación

Para el bogavante:

-Trocear el bogavante por los anillos.

-Abrir las pinzas.

-Romper y abrir la cabeza.

-En un wok muy caliente, saltear el bogavante comenzando por las pinzas. Saltear todos los ingredientes.

-Añadir los líquidos.

-Desglasar.

-Retirar el bogavante y dejar reducir la salsa.

-Acabar con el cilantro en crudo y la cebolleta fresca.

Para el Brioche al vapor - Pan chino

Para hacer la masa, mezclar todos los ingredientes y amasar como para hacer un pan.

Después, dejar fermentar hasta que duplique su volumen (1 hora aproximadamente).

Coger pequeñas porciones y formar unas bolitas. Estirarlas, enrollarlas (como un canutillo) y volver a enrollarlas en el sentido contrario (forma de caracol). Para cocinarlos al vapor, poner agua a hervir en una olla, tapar y dejar que se cocinen durante 30 minutos a fuego suave.

Por último, hay que freírlos. Poner a calentar en un cazo abundante aceite de girasol, introducir los bollos y darles la vuelta varias veces, regándolos con el aceite caliente. En menos de un minuto aproximadamente estarán listos.