

- ▶ Recetas sopa de camarón
- ▶ Aceite de Oliva Virgen
- ▶ Aceite pescado



## PRUEBA EL NUEVO AIRBORNE

MÁS INFORMACIÓN

\*Airborne contiene Vitamina C que ayuda al normal funcionamiento del sistema inmunitario

RECETAS DE LOS CHEFS

## Bogavante con sopa de aceite y pomelo rosa de Paco Roncero

El aceite de oliva virgen extra ha sido, y es, un ingrediente con el que Paco Roncero ha realizado creaciones impensables, una de ellas está en este plato de Bogavante con sopa de aceite y pomelo rosa. Descubre cómo se elabora este plato que bien puede servirse en una comida o cena de estas fiestas navideñas.



VelSid  
18 DIC 15

Comentar

Twitter

Me gusta 71

Google+

Print



Gastronomía & Cía

Google® Búsqueda personalizada

BUSCAR

PUBLICIDAD

### GRATIS

**Batería adicional\***  
Por la compra de cualquier herramienta de litio con batería extraíble de Bosch Bricolaje

COMPRA AHORA

\*Ver condiciones

BOSCH  
www.bosch.com

PUBLICIDAD

antes de pelar o exprimir una naranja deberías ver esto



Gastronomía & Cía | suscríbete



Puedes suscribirte por correo electrónico, te enviaremos un email cuando se publiquen nuevos contenidos

Suscríbete

La sección de Recetas de los Chefs vuelve a estar protagonizada por un plato que puede ser una buena opción para el menú de Navidad, y la creación es del cocinero de La Terraza del Casino, **Paco Roncero**. Este plato está en la línea de las creaciones que ha realizado con aceite de oliva, que son muchas y sorprendentes, además de deliciosas, aquí tenéis su **Bogavante con sopa de aceite y pomelo rosa**.

Si queréis sorprender a vuestros comensales con una receta de bogavante diferente, esta es una buena propuesta, la sopa actúa como salsa para el marisco, y un buen aceite de oliva virgen extra lo acompañará muy bien sin restarle protagonismo y sabor. El punto cítrico necesario para contrastar lo aporta una fruta como el pomelo. La elaboración es más fácil de lo que puede parecer, así que tomad nota del **Bogavante con sopa de aceite y pomelo rosa de Paco Roncero**.

## Ingredientes

### Bogavante

1 kilo de bogavante, aceite de oliva.

### Para la sopa de aceite

80 ml. de agua, 5 gramos sal fina, 40 ml. de aceite de oliva virgen extra variedad Arbequina, 0'3 gramos de xantana.

### Otros ingredientes

5 gramos de sal Maldon, 1 gramo de ácido cítrico, 250 gramos de pomelo rosa.

## Elaboración

### Para el bogavante

Introducir el bogavante en el horno y cocer a 52° C hasta que llegue a 48° C en el interior. Enfriar en agua con hielo y sal. Separar la cabeza de la cola y las pinzas.

Sacar el coral de la cabeza y calentar hasta que todo el coral se vuelva de un color rosa. Triturar en la Thermomix y colar por [chino fino](#). Reservar en el frigorífico.

Separar las huevas del cuerpo y cubrirlas en un cazo con agua, cocerlas en una placa de inducción. Pelar el cuerpo del bogavante y porcionarlo en trozos de 20 gramos. Envolver las pinzas y el cuerpo en papel de celulosa y reservar en el frigorífico.

### Para el pomelo

Cortar las partes superior e inferior del pomelo hasta encontrar los gajos en vivo. Pelar la piel torneando la pieza de manera que quede en [carne viva](#) y no haya ningún trozo de piel ni membrana, sin alterar la forma inicial del pomelo.

Sacar los gajos con un cuchillo bien afilado separándolos totalmente de sus membranas. Cortar los extremos del gajo de modo que quede la parte central de 2 centímetros de grosor.

### Para la sopa de aceite

Disolver la xantana en polvo con el agua fría, calentar y añadir el aceite hasta que vaya ligando poco a poco. Esta operación se elabora al momento, ya que se puede perder el aroma del jugo de aceituna por exceso de temperatura.

## Acabado y presentación

Cocer el bogavante en la sopa de aceite a una temperatura de 60° C durante 8 minutos, totalmente cubierto y tapado. Extraer el bogavante cocido y emplatar en el centro. Repartir cinco gajos de pomelo de forma equidistante al bogavante. Sazonar dos gajos de pomelo con ácido cítrico, y los tres restantes con sal Maldon.

Poner a punto de sazón y esperar la sopa, colar por un colador fino, y salsear el bogavante de manera abundante. Poner un hilo de coral y huevas por encima del bogavante.

70.731  
SUSCRIBIDORES

PUBLICIDAD



PUBLICIDAD

Gastronomía & Cía

Google™ Búsqueda personalizada

BUSCAR

## > CATEGORÍAS

- » Bebidas (195)
  - » Recetas de Cócteles (20)
- » Chefs (440)
- » Diccionario de cocina (623)
- » Dónde comprar (84)
- » Enología (675)
  - » Bodegas (13)
  - » Diccionario enológico (12)
  - » El Sumiller (11)
  - » Eventos Enológicos (321)
  - » Noticias Enológicas (272)
  - » Vinos (50)
- » Eventos Gastronómicos (2.040)
- » Formación (143)

- » Hoy Cocinas Tú (1.209)
- » Libros de Cocina (366)
- » Materia prima y productos (615)
  - » Tipos de pasta (30)
- » Muebles de cocina (16)
- » Noticias gastronómicas (2.654)
- » Nuevas tendencias (236)
- » Recetas de Cocina (3.471)
  - » Aperitivos (281)
  - » Carne y Pescado (512)
  - » Entrantes (1.170)
  - » Especias, hierbas aromáticas (41)
  - » Pan y varios (181)
  - » Pinchos y Tapas (108)
  - » Pizza, bocadillo, sandwich... (82)
  - » Postres (852)
  - » Recetas con FussionCook (9)
  - » Recetas de salsas (190)
  - » Recetas en microondas (51)