

# Frito de langosta de Formentera con patatas pebrera y huevo frito

45 min  
media

## Ingredientes

- 1 cebolla
- 2 dientes ajo
- 1 pimiento verde italiano no muy grande
- 1 guindilla
- 1 Langosta (hembra) de 1,5 kg aprox.
- Sal
- Pimienta Blanca
- AOVE
- Patatas 200 gr
- Brandy 50 ml

## Preparación

Pasos a seguir

En una paella se calienta un buen chorro de AOVE y se marca la langosta. Cuando ésta adquiere color la retiramos y reservamos.

Sobre el mismo aceite sofreiremos la cebolla y el pimiento verde, que previamente habremos cortado en brunoise, los dos ajos machacados y la guindilla picada.

Cuando el sofrito esté dorado añadiremos la langosta cortada en trozos de unos tres o cuatro cm. Rehogamos mientras movemos la paella para que se homogenicen los ingredientes.

Subimos un poco el fuego y flambeamos con un chorro generoso de brandy. En cuanto se apaga el fuego se retira y se añaden por encima las patatas fritas en panadera y los huevos.

Una vez presentado se rompe y se remueve todo para mezclar todos los ingredientes.