

Cómo preparar una ensalada de bogavante

Ingredientes

Ubicado en el piso de arriba de la excelente **marisquería Rías de Galicia** de Barcelona, el **Espai Kru**, la nueva propuesta culinaria de los **hermanos Iglesias** (Juan Carlos, Borja y Pedro), nace del optimismo y la ilusión. El resultado: calidad, originalidad y excelencia. En la carta el pescado y el marisco crudos tienen un gran protagonismo ("Antes del fuego") pero los platos calientes tienen también su lugar ("Descubriendo el fuego").

Una amalgama de diferentes culturas culinarias se da cita modelando exquisiteces frías y calientes. El jefe de cocina **Ever Cubilla**, prepara en una cocina abierta y demostrando una maestría con el cuchillo que nada tiene que envidiar a muchos chefs japoneses auténticas delicatessen para el paladar a partir de crustáceos, carnes, pescados y verduras de primerísima calidad.

En este vídeo podemos ver cómo Ever prepara una **ensalada de bogavante** con mango, aguacate, brotes tiernos de mostaza y acelga, que combinan a la perfección con este marisco cocido a baja temperatura y aliñado con aceite de menta y una mayonesa hecha con el coral del bogavante. Una receta propia de este cocinero entusiasta.