

Espaguetis con bogavante de Algrano

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 120 g de espaguetis
- Medio bogavante
- Una cucharada de ajo troceado
- Un puñado de chiles cortados
- 8 tomates cherri
- Perejil
- Albahaca
- Salsa de tomate
- Caldo de bogavante
- Medio vasito de coñac o brandy
- Aceite de oliva
- Sal
- Dos hojas de albahaca

/ Preparación

Preparación

- Ponemos el bogavante en un cazo con agua hirviendo durante 4 minutos. Cuando esté listo, lo sacamos y dejamos que se enfríe en agua y hielo.
- Lo partimos por la mitad y lo reservamos.
- Mientras, ponemos a cocer los espaguetis en un caso con agua y sal durante 11 minutos.

- A continuación, preparamos la salsa. Para ello, ponemos a calentar una sartén con bastante aceite de oliva e incorporamos la mitad del bogavante, que sofreiremos durante un par de minutos. Después, lo flambeamos con un poco de coñac.
- Añadimos a la sartén ajo, chiles y tomate y sofreímos unos minutos. Vertemos la salsa, junto con dos cucharas de salsa de tomate casera y cuatro de caldo de bogavante. Dejamos que reduzca.
- Extraemos la mitad de la carne de medio bogavante y la añadimos al sofrito.
- Cuando los espaguetis estén al dente, los añadimos a la salsa y dejamos que cuezan todos los ingredientes.
- Finalmente, emplatamos. Para ello, colocamos medio bogavante con la mitad de la carne. Enroscamos los espaguetis con la salsa y los colocamos junto al bogavante. Decoramos con dos hojitas de albahaca.