

# Una Navidad sin gluten

by

RAMONIFREIXA



---

# BOGAVANTE COCINADO DENTRO DE PASTA AROMATIZADA DE ROMERO. SOPA CREMA DE AVELLANAS CON ROSA DE ENDIVIA Y CALABAZA



## Para la pasta de lasaña aromatizada de romero

- Pasta 'Lasagne' al huevo Schär
- Agua
- Romero
- Sal

Cocer las láminas de lasaña en abundante agua con sal y una rama de romero durante 4 minutos, dejándolas al dente.

## Para el bogavante

- 2 bogavantes
- Agua
- Sal

Cocer el bogavante en abundante agua hirviendo con sal durante 4 minutos. Limpiar la carne del bogavante y marcar en barbacoa (si no se dispone de barbacoa, se puede quemar a la llama con un soplete de cocina). Cortar en porciones del tamaño deseado.

## Para la crema de avellanas

- 100 g caldo de ave
- 50 g crema de leche
- 125 g avellanas repeladas tostadas
- Sal

Juntar todos los ingredientes en una olla, calentar hasta que la mezcla hierva y triturar poniendo a punto de sal.

## Para la rosa de endivia

- 2 endivias rojas

Cortar la endivia en rodajas de unos 2 cm de tal manera que tengan el aspecto de rosas.

## Para la calabaza asada

- 1 calabaza violín
- Sal
- Mantequilla

Abrir la calabaza a la mitad, extraer las semillas. Disponer en una bandeja con sal y un poco de mantequilla. Cubrir con papel de aluminio y asar a 180° C durante 1 hora y media.

## Para la mayonesa especiada

- 80 g mayonesa
- C.N. de curry
- C.N. pimienta Sichuan molida

Mezclar la mayonesa con las especias.

## ACABADO Y PRESENTACIÓN

- 50 g huevas de trucha

En un plato hondo, pintar un trazo con la mayonesa. Disponer a continuación, de manera armónica, la rosa de endivia, una cucharada de calabaza asada, el bogavante y las huevas de trucha. Colocar la lámina de lasaña dando volumen al plato y terminar con la crema de avellanas.

---