



# Centollo o buey de mar al horno

---

## Ingredientes:

**Centollo o buey de mar:** 1 pieza

**Cebolla:** 1

**Perejil:** 2 ramitas

**Ajo:** 1 diente

**Salsa de tomate:** 1 vasito pequeño

**Brandy:** 1 copa

**Mantequilla:** 1 nuez

**Puerro:** 1 (sólo la parte blanca)

**Pan rallado:** 1 cucharada

**Aceite de oliva:** 1 cucharada

## Preparación:

1. Cocer el centollo o buey de mar.
2. Picar la cebolla y el puerro muy finamente
3. Una vez se termine la cocción, dejar y con mucha paciencia sacar toda la carne del interior del caparazón, del cuerpo, de las patas, bocas, y reservar.
4. En una sartén poner un poco de aceite y sofreír el diente de ajo, la cebolla y el puerro con un poco de sal y, cuando esté a punto, se añadir el tomate y toda la carne que se ha reservado, rehogar un poco, añadir el brandy y flambear.
5. A continuación, pasar todo por un chino o triturar y rellenar el caparazón, cubriendo este con el pan rallado, el perejil muy picado y la nuez de mantequilla.
6. Por último, gratinar al horno durante 5 minutos aproximadamente.