



CENTOLLO O BUEY DE MAR AL HORNO

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio Cocer-despiezar 5 min

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.

Notas

- Para tiempo de cocción mirar la receta "Cocción de Crustáceos".

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Centollo o buey de mar al horno	Pescados y Mariscos	01	21-12-2024	1 de 1

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.