



CENTOLLO O BUEY DE MAR RELLENO

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Avanzado Cocer-Despiezar No especificado

Ingredientes

Centollo o buey de mar: 1 pieza

Huevo: 1 pieza

Vino blanco: 1 o 2 cucharadas

Perejil: 2 ramitas



Preparación

1. Cocer el huevo y picar mucho.
2. Cocer el centollo o buey de mar.
3. Separar el caparazón del resto del cuerpo, retirar todo aquello que no sea comestible, como son los filamentos que les sirven para respirar y las telillas que hay dentro y alrededor del propio caparazón, limpiar bien por dentro en el grifo y reservar.
4. A continuación, retirar a un plato, tanto el coral como las huevas si las hubiera en caso de que la pieza sea una hembra. También añadir aquellos trocitos de carne que se hayan desprendido del despiece del propio Buey o Centollo.
5. Seguidamente, desmenuzar con los dedos toda esta mezcla de carne, retirando aquellos restos de cáscara que se pudieran encontrar, a continuación, aplastar todo hasta lograr una mezcla homogénea.
6. Una vez hecho esto, en un bol verter la mezcla y se añadir un huevo cocido muy picado y, sin dejar de revolver, añadir poco a poco vino blanco, probando el punto de sabor. No es conveniente excederse con el vino, ya que si no matará el sabor a marisco.
7. Una vez finalizado todo esto, sólo queda rellenar el caparazón con la mezcla obtenida, pudiéndose decorar con un poco de perejil fresco muy picado.

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 relleno	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.