

Restaurante Duque



Receta de Soufflé de colas de Cangrejo de Rio en Salsa de Gambas



Plato creado por Dionisio Duque
con motivo del nacimiento de su nieta Andrea el 31 de
Julio de 1991 y presentado en TVE en el concurso 1,2,3
el día 29 de Enero de 1993.



Restaurante Duque

Ingredientes

(Para 6 personas).

PARA EL PASTEL

- 1 dl de aceite de oliva.
- 50 g de mantequilla.
- 1 puerro terciado, solo la parte blanca.
- 1 zanahoria terciada.
- 2 dientes de ajo.
- 150 g de tomates maduros.
- 1 ramillete de hinojo, eneldo y perejil.
- 2 hojas de laurel.
- 1,5 Kg de cangrejos de río vivos.
- 1 copita de Brandy.
- 2 cucharadas de cola granulada, gelatina.
- 6 huevos enteros y 3 yemas.
- 3 dl de nata líquida.

PARA LA SALSA DE GAMBAS

- 350 g de colas de gambas, ya peladas.
- 0,5 dl de aceite de oliva.
- 50 g de mantequilla.
- 1 puerro terciado, solo la parte blanca.
- ½ cebolla.
- 400 g de tomates maduros.
- 1 diente de ajo.
- 1 chalota.
- ½ ramita de eneldo.
- ½ ramita de hinojo.
- ½ ramita de perejil.
- Unas gotas de Pernod.
- Sal.
- Pimienta recién molida.

PARA LA CREMA

- 3 dl de mayonesa.
- 3 ó 4 claras de huevo.
- Sal.
- Zumo de limón .



Restaurante Duque

Receta

En primer lugar se prepara el pastel. Para ello se limpian y pican finamente el puerro, la cebolla y la zanahoria. El tomate se pela y se pica, igual que los ajos. Se ponen a alentar en una cacerola el aceite y la mantequilla; cuando se fundan se incorporan los anteriores ingredientes y las hierbas aromáticas. Se sofríe este conjunto hasta que estén tiernas las verduras y a continuación se agregan los cangrejos, bien lavados y escurridos y se sigue rehogando. Se añade el brandy, se prende y se deja que hierva todo junto hasta que esté hecho.

Se reservan 6 cangrejos para luego adornar el soufflé y el resto de la preparación se tritura con ayuda de un robot de cocina hasta obtener una pasta que se pasa por un tamiz. Debe quedar como un puré espeso. Se salpimenta, se le agrega la gelatina, disuelta previamente en un poco de agua tibia, los huevos enteros y las yemas batidas y la nata.

Se mezcla todo muy bien y se pasa a uno o dos moldes rectangulares, untados previamente con mantequilla. Se cuece en el horno al baño María, o en horno de vapor, hasta que se cuaje. Para comprobar si está en su punto se pincha con una aguja, que debe salir limpia si el pastel está cuajado. Se deja enfriar antes de sacarlo del molde y filetearlo.

Salsa: se pelan y pican el puerro, la chalota, la cebolla, los tomates y el ajo y se sofríen con el aceite y la mantequilla. Cuando todo esto esté tierno se agregan las gambas peladas y se sigue salteando. Se reservan 12 ó 14 colas de gambas y el resto de la mezcla se tritura, se rectifica de sal y pimienta y se le agregan las colas de gambas reservadas, picadas.

Para preparar la crema, batir las claras a punto de nieve y unir las a la mayonesa, agregar unas gotas de zumo de limón y dar el punto de sal.

Para montar el plato, cubrir el fondo de la fuente donde se vaya a sacar a la mesa con la salsa. Colocar encima las lonchas de pastel y cubrir el conjunto con la crema. Gratinar el soufflé hasta que adquiera el punto deseado y servirlo enseguida, decorado con los cangrejos reservados.

