



FETTUCCINE CON SALSA DE SALMÓN Y LOBSVIAR

Tiempo de preparación: 25 minutos

Dificultad: Muy fácil

Ingredientes para cuatro personas: 400 gr. de fettuccine, 150 cc. de nata líquida, 150 g. de salmón ahumado en lonchas, 1 tarrina pequeña de Lobsviar, ½ limón, sal y unos granos de pimienta rosa.

Elaboración:

Mezclar la mitad del salmón, bien desmenuzado, con la nata líquida y calentar. Sazonar, mezclar con Lobsviar y reservar. Mientras tanto, cocer los fettuccine en abundante agua hirviendo con sal hasta que estén “al dente”. Escurrir bien y añadir la salsa de salmón. Sugerencia: Servir en una fuente previamente calentada y añadir el salmón cortado en tiras y Lobsviar. Se puede añadir unos granos de pimienta rosa (pimienta verde en vinagre de vino tinto) y unas rodajitas finas de limón. Servir muy caliente.





BRICK DE MARISCO Y LOBSVIAR
(Restaurante : Pedro Larumbe)

Tiempo de preparación: 40 minutos

Dificultad: Media

Ingredientes para cuatro personas: 4 hojas de Pasta Brick, cebollino fresco, 120 grs. de queso Philadelphia, 120 grs. de migas de Langosta, un tarro de 55g. de Lobsviar, 1 dl. de salsa de marisco y perifollo.

Elaboración:

Extender la pasta brick sobre una superficie plana. En el centro colocar aproximadamente una cuchara de queso philadelphia junto con una cucharada de miga de langosta y 2 de Lobsviar. Cerrar el brick de forma que se asemeje a una bolsita. Cerrar con un cinta de cebollino fresco. Montaje: Freír el brick en abundante aceite caliente. Retirar y escurrir sobre un papel absorbente. Sobre un plato colocar el brick y rociar con salsa de marisco. Adornar con perifollo y unas cucharadas de Lobsviar. Receta cedida por el restaurante "La Redacción" de Pedro Larumbe





TAGLIATELLE CON GAMBAS Y LOBSVIAR

Tiempo de preparación: 30 minutos

Dificultad: Fácil

Ingredientes para cuatro personas: 400 g. de tagliateli blancos y verdes, 250 g. de gambas, dos dientes de ajo, una guindilla roja (cayena), una tarrina pequeña de Lobsviar, una ramita de perejil, sal, aceite de oliva.

Elaboración:

Pelar las gambas (a ser posible sin lavarlas). Cortar la mitad de las gambas en trocitos y la otra mitad se reservan. Hacer con las gambas un fumet y una vez colado, coceremos la pasta. En una cazuela, rehogar primero los ajos con un chorrito de aceite de oliva, retirándolos cuando estén ligeramente dorados. Rehogar las gambas enteras y retirar. A continuación, sofreír los trozos de gambas con la cayena y añadir la pasta que hemos cocido “al dente” bien escurrida. Añadir los dientes de ajo machacados en un mortero con una ramita de perejil, mezclar todo durante unos segundos y retirar del fuego. Añadir Lobsviar y las gambas enteras. Servir bien caliente.





CARPACCIO DE BACALAO CON LOBSVIAR

Tiempo de preparación: 40 minutos

Dificultad: Fácil

Ingredientes para cuatro personas: $\frac{3}{4}$ de Kg. de lomo de bacalao fresco, 2 patatas medianas, un tarro de 120 g. de Lobsviar, el zumo de un limón, una cebolleta, un poco de hinojo o eneldo, sal y pimienta.

Elaboración:

En la pescadería pedimos el bacalao limpio de piel y espinas, y lo cortamos en láminas muy finas (si no es congelado, para evitar parásitos del pescado crudo, deberíamos congelarlo primero extendiendo las laminas en una bandeja y tapándolas con un plástico). Una vez descongeladas marinamos las laminas salpimentadas de bacalao en el zumo de limón, con un chorrito de aceite de oliva virgen y espolvoreando las hierbas durante 15 minutos. Previamente habremos puesto a cocer las patatas en un cazo con agua fría, una pizca de sal y un chorrito de vinagre. Cuando estén hechas las patatas (de 20 a 30 minutos, pinchamos con un tenedor para comprobar), las escurrimos, pelamos y cortamos en rodajas y colocamos en los platos. Sobre esta base colocamos (en caliente) las laminas de bacalao y encima de este, una cucharadita de Lobsviar.





VICHYSOISE CON BOUQUET DE LOBSVIAR

Tiempo de preparación: 50 minutos

Dificultad: Fácil

Ingredientes para cuatro personas: 2 puerros grandes -utilizaremos sólo la parte blanca-, 1 cebolla , 20 g. de mantequilla, 1/2 kilo de patatas, 2 vasos de caldo, 1 ½ vaso de leche, 100 cl. de crema líquida, 1 tarro de 120 g. de Lobsviar y una cucharadita de perejil picado.

Elaboración:

Vichyssoise: En una cacerola poner la mantequilla a calentar a fuego lento hasta que se derrita, procurando que no se queme. Añadir la cebolla picada y, a continuación los puerros cortados en trocitos. Cuando estén ligeramente dorados, añadir las patatas cortadas. Rehogar unos instantes y añadir el caldo. Dejar cocer a fuego lento unos 40 minutos. Retirar del fuego y, cuando ha enfriado un poco, se bate. Agregar la leche y se vuelve a batir. Una vez frío, rectificar de sal reservar en la nevera. Espolvorear con perejil picado y añadir Lobsviar. Sugerencia: Se recomienda hacer la crema con un día de antelación.





AJOBLANCO CON LANGOSTINOS Y LOBSVIAR (Restaurante : Pedro Larumbe)

Tiempo de preparación: 30 minutos

Dificultad: Media

Ingredientes para cuatro personas: Ingredientes para el Ajo- Blanco: 300 g. de almendra cruda, 250 g. de agua natural, 600 g. de aceite de girasol, 1 diente de ajo, 3 rebanadas de pan, 1 dl. de aceite virgen y sal. Adicionalmente: 4 unidades de Langostinos, un tarro de 55 grs de Lobsviar, vinagre Módena, perifollo.

Elaboración:

Ajo- Blanco: En un recipiente macerar todos los ingredientes del ajo-blanco por espacio de 12 horas aproximadamente. A continuación licuar el contenido del recipiente y colar por un chino (estameña a poder ser). Rectificar de sal y pimienta y reservar en frío. Langostinos: Pelar. Cocer en abundante agua con sal por espacio de 1-2 minutos. Refrescar con agua y sal. Reservar. Montaje: Sobre un plato hondo colocar el langostino abierto en mariposa junto con el Lobsviar, una gotas de vinagre de módena y perifollo. El ajo-blanco se servirá bien frío por encima del plato hondo. Receta cedida por el restaurante La Redacción de Pedro Larum





VOL-AU-VENT RELLENO DE VERDURAS CON LOBSVIAR

Tiempo de preparación: 45 minutos

Dificultad: Media

Ingredientes para cuatro personas: 4 vol-au-vent, 1 berenjena pequeña, 2 zanahorias, 1/2 calabacín, 1 cebolla mediana, 4 huevos, 150g. de merluza en filetes limpios, 1 tarro de 120g. de Lobsviar, 125cc de nata líquida, un vaso de vino blanco, aceite de oliva virgen extra, vinagre, sal y pimienta blanca.

Elaboración:

Trocear la berenjena, la zanahoria y el calabacín en juliana junto con la cebolla. Pochar todos los ingredientes en aceite de oliva y salpimentar. Rehogar con los filetes de merluza troceados unos segundos, y añadir el vaso de vino blanco y la nata. Dejar cocer 20 minutos a fuego lento y reservar. Mientras escalfar los huevos en abundante agua con un chorreón de vinagre. Hornear los vol-au-vent a 175° 15 minutos. Rellenar con la salsa de verduras y encima pondremos el huevo escalfado. Al final añadir Lobsviar y servir.

