



Llenegues rostides al forn amb vi ranci i llagostins

Ingredients per a 4 persones

16 llenegues mitjanes i de la mateixa mida
12 llagostins frescos
80 g de vi ranci
160 g de suc de rostit
50 g d'oli extraverge d'arbequina

Per al suc del rostit

5 l d'aigua mineral Font d'Or
1 kg de pollastre
250 g de ceba
250 g de tomàquet madur
50 g d'all
1 fulla de llorer
1 branqueta de farigola
10 g de pebre negre en gra
150 g de vi ranci
80 g de conyac

Elaboració

Per al suc del rostit. Talleu el pollastre a daus, enrossiu-lo bé per tots els costats, afegiu-hi la ceba a quarts i, quan sigui rossa, afegiu-hi l'all i el tomàquet. Quan s'evapori l'aigua, poseu-hi les herbes aromàtiques i els licors. Deixeu que s'evapori i mulleu-ho amb l'aigua mineral Font d'Or. Aneu despumant el suc i deixeu-lo bullir a foc suau un parell d'hores. Coleu-lo i reserveu-lo .

En una paella poseu en fred l'oli extraverge i les llenegues salpebrades. Fregiu les llenegues lentament i aneu girant-les sense que es facin malbé. Quan s'hagin begut l'aigua de la vegetació, afegim-hi el vi ranci i quan s'evapori mullem-les amb el suc de rostit. Acabeu de coure-les al forn.

Marqueu les cues de llagostí marcades a la planxa per un sol costat. Fora del foc integreu el llagostí amb les llenegues i el suc, i emplateu-ho.