



cola y siguiendo sus articulaciones, sujetando la cabeza con la mano izquierda. Se corta también ésta en dos partes y cada una de ellas en otras dos.

Se reserva en un plato la parte cremosa de los intestinos y se tira una bolsita que tiene adherida a éstos, donde se forma arenilla.

Una vez cortada se sazonan los trozos con pimienta blanca molida. Se pone una sartén a fuego vivo con el aceite, se agregan seguidamente los trozos de la langosta, se saltea bien a fuego vivo un minuto aproximadamente y se añade la chalota, el estragón y el perifollo; se rehoga un momento más todo y se agrega el coñac y vino blanco, preñiéndole fuego hasta que se disipe el alcohol.

Se echa todo en una cacerola, se incorpora el puré del tomate, el caldo del pescado, sal, pimienta blanca y un poco de cayena.

Se tapa la cacerola y se deja cocer unos quince minutos. Pasado este tiempo se sacan los trozos de la langosta a otra cacerola y se procede a ligar la salsa.

Se mezclan las partes cremosas de los intestinos, huevecillos si los tuviera y sustancia obtenida al cortar la langosta con un trozo de mantequilla. Se une esta mezcla a la salsa y se deja cocer todo unos cinco minutos y se retira del fuego, pasándolo por un colador chino, oprimiendo para que pase la salsa. Se cuele ésta sobre la cacerola donde está la langosta y se reserva a baño de María.

Se sirve colocando los trozos de langosta en fuente larga, reconstruyendo ésta colocando las patas en forma de borduras, entrelazando unas con otras; se cubre con la

mitad de la salsa, se salpica de estragón o perejil fresco picado y se sirve acompañada de una salsera con el resto de la salsa.

PATO CON NARANJA

Un pato joven y bien cebado.

Caldo concentrado	1 1/2	litros.
Manteca de cerdo	100	gramos.
Mantequilla	30	»
Harina... ..	30	»
Curacao blanco	1	copa.
Jugo de ternera	1	cucharadita.
Naranjas... ..	2	
Sal y pimienta.		

Modo de hacerlo. — Vacíese el pato y resérvese el higadillo. Chamúsquese después con alcohol, reservando los despojos para hacer el caldo.

Se pela una naranja, quitando bien la piel blanca, se corta en trozos y se pone dentro del pato, se unta éste de manteca y se pone a asar al horno por espacio de treinta minutos. De vez en cuando se rociará con su salsa, teniendo cuidado de darle vueltas para que se dore bien por todo. Se sazona de sal y pimienta.

Se descortezan las naranjas, teniendo el cuidado de no coger más que la parte amarilla y zambullirlas en agua hirviendo; estas cortezas se escurren y se machacan con el mortero, añadiendo el higadillo crudo y el curacao hasta hacer una especie de papilla.

Se calienta el caldo, que ha de ser muy fuerte; se mejora con el jugo y se agrega la mantequilla amasada con la harina, el mojado con naranja y el jugo de asar el pato bien desgrasado.

