

Buey de Mar a la Donostiarra

Buey de Mar a la Donostiarra, este plato se hace tradicionalmente con centollo, pero el buey admite perfectamente esta preparación deliciosa.

En otros países también se prepara relleno de diferentes formas al ser un marisco que se presta perfectamente a este tipo de elaboraciones.

ingredientes

- 1 Buey de Mar Grande
- 1 Cebolla
- 1 Puerro
- 2 Tomates maduros
- 1 Copa de Brandy
- Pan rallado Crujiente
- 15 gr de Mantequilla
- 1 Cuchara de Aceite de Oliva Virgen
- Sal

elaboración Buey de Mar a la Donostiarra

El buey es un marisco de precio contenido y que dependiendo de la época del año estará más lleno que las centollas, cuando es así el interior de su caparazón estará lleno de una carne compacta y si son hembras llena de corales.

El primer paso será cocer nuestro marisco para ello podemos seguir las mismas pautas que para cocer las centollas, podéis ver los pasos en [**Centolla Cocida.**](#)

Una vez que ya esté cocido esperamos a que se enfríe para poder sacar de su interior la preciada carne, caparazón, patas

y cuerpo que pondremos ya desmigada y sin restos en un bol.

En una sartén pondremos el aceite de oliva virgen, la cebolla, el puerro y los tomates pelados, todos ellos estarán picados en tozos muy pequeños, a fuego medio esperaremos a que se sofría lentamente, nos puede llevar una media hora, removeremos de vez en cuando para que se fría por igual, no hay que tener prisa en este paso, cuanto mas frito mejor quedará.

Ahora añadiremos la carne de buey y removeremos para que se mezcle todo, dejandolo a fuego lento unos diez minutos.

Es el momento de añadir la copa de brandy mezclar y ya fuera del fuego flambear.

Cuando cocimos el buey reservamos sus caparazones para rellenarlos con este preparado, con una cuchara vamos haciendo que llegue por debajo de los bordes hasta que cubra todo el hueco que antes llenaba su cuerpo y base de las patas.

Espolvoreamos por encima abundante pan rallado crujiente, ponemos unos trocitos de [mantequilla](#) y lo pasamos al horno con el gratinador puesto a 190º durante unos diez minutos, deberemos ver que el pan de la pare superior se ha quedado tostado.

Sacamos del horno y tendremos listo nuestro buey de mar a la donostiarra.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.

Hornos:

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.

Terminos:

- **Espumar** = Retirar con una cuchara o espumadera, la espuma que se forma en la superficie de las cocciones.
- **Desglasar** = disolver los jugos de cocción que quedan pegados en el fondo de las ollas.