

Mousse de Centollo

Mousse de Centollo, otra forma de comer centolla y sin perder ese magnifico sabor que tiene preparada de cualquier forma.

Para los que no lo sepan existe una amplia variedad de centolla, de las rías gallegas, asturiana, francesa, irlandesa, todas buenas pero con un sabor y un precio diferente, sin duda para mi la mejor es la de nuestras rías gallegas.

ingredientes

- 1 Centolla
- 2 Huevos
- 150 ml de Nata para cocinar
- Pan Rallado
- Pimienta Negra
- Sal

elaboración Mousse de Centollo

Lo primero será sacrificar el centollo, si está vivo porque si lo intentamos cocer antes, perderá sus patas y dejará que entre agua en su interior arruinando su sabor.

Para hacerlo, poner unas gotas de vinagre en su boca y esperar hasta que ya no se mueva y sus patas caigan ya sin fuerza.

[Tendremos que cocer el centollo, en función del tamaño serán los tiempos de cocción.](#)

Una vez cocido, entre 15 y 30 minutos, lo sacaremos y esperaremos que se enfríe.

Abriremos el caparazón procurando que no se pierda nada del liquido que hay en su interior, sacaremos la carne de su

cuerpo y de sus patas y lo pasaremos todo a un bol.

Nosotros usaremos el caparazón para cocinar nuestro plato.

Podemos triturar todo en una batidora pero a mi me gusta más hacerlo con la mano para encontrarte trozos de carne en el medio de la mousse.

Una vez hecho esto lo mezclaremos con nuestros dos huevos que previamente batimos, la nata, la pimienta negra y la sal, debe quedar todo perfectamente mezclado.

En el caso de que nuestra centolla no tenga suficientemente líquido le podremos agregar caldo de pescado o de marisco.

Con este preparado rellenaremos el caparazón de la centolla y pondremos por encima el pan rallado.

Meteremos el caparazón relleno en un recipiente con agua y al horno previamente precalentado a 200º, lo dejaremos durante unos 30 a 45 minutos.

Ya tendremos nuestro mousse de centollo.

Hay quien lo presenta con salsas de mahonesa, mostaza, jengibre... yo creo que tiene un sabor que no hace falta disfrazar.

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.