

Sapateira Recheada

Sapateira Recheada, este es el nombre con el que se conoce el buey de mar relleno en Portugal, pero como veréis no solo cambia el nombre también cambia y mucho el relleno.

ingredientes

- 1 Buey de Mar o Sapateira (1,2 kg)
- 2 Huevos duros
- 10 Pepinillos en vinagre
- 25 Alcaparras
- 10 Zanahorias baby en vinagre
- 1 cucharada de Mostaza suave
- 1 cucharada de Ketchup
- 5 gotas de Salsa Piri Piri (salsa muy picante)
- 3 cucharadas de Aguardiente Vella (podría ser Brandy)
- 1 cucharadas de Vinagre
- 150 gr de Mahonesa
- Pan Rallado
- 2 hojas de Laurel
- Pan Tostado
- Sal

elaboración Sapateira Recheada

Lo primero será cocer el marisco y dejar enfriar, para esto si está vivo lo mejor será ponerlo en una olla con el agua fría, la sal y las hojas de laurel pero a fuego muy bajo para que conforme va calentándose muera sin que se le suelten las patas y le entre agua en su interior, cuando muera subimos la temperatura para que hierva unos 20 minutos (para piezas de este tamaño).

Lo sacamos y esperamos a que se enfríe.

Después comenzaremos a sacar toda la carne de su interior y la pondremos en un bol, es algo laborioso pero el resultado valdrá la pena, usaremos el contenido del caparazón, del cuerpo y de las patas.

Ahora echamos el huevo duro rallado, la mostaza, el ketchup, el Piri Piri, el aguardiente vella y el vinagre, removeremos todo para que se mezcle y se igualen los sabores.

Vamos con los encurtidos, los picaremos con un cuchillo de forma que queden trozos muy pequeños y los incorporamos al bol con el resto de los ingredientes, removemos.

Llego la hora de la mahonesa que pondremos mezclaremos y después de hacerlo pondremos pan rallado hasta que obtengamos la textura que busquemos, la cantidad varia porque hay caparazones de buey con más líquido que otros.

Debe quedar como una crema espesa y con tropezones que extenderemos en nuestras tostadas.

Rellenamos el caparazón con la crema y ya tendremos nuestra sapateira recheada.

Los encurtidos puedes poner los que más te gusten así con el tema del aguardiente, hay quien pone vino, oporto...

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.