

## CALDERETA DE LANGOSTA

Receta por: Rita Tomás Camps

### Ingredientes:

6 Kg. De langosta para unas 12 personas (1/2 kg. Por persona, puede ser menos)  
1 olla grande  
1 olla pequeña  
2 tazas de agua por comensal  
Las langostas sobre 1 Kg. Cada una y un par hembras.  
2 Kg de tomates maduros, rallados sin piel  
2 pimientos verdes picados  
1 cebolla grande picada  
6 ajos picados  
1 rama de perejil  
500 dl de aceite (500 dl son ½ litro)  
1 copita de menta (piperment)

### Preparación:

Se parten las langostas, la sangre que vierten se cuece en aceite caliente, en cazuela de barro, removiéndolo bien.

Se sofríen los cuerpos y todas las patas (cortadas y partidas a lo largo con alicates). Antes de cortar el cuerpo hay que quitarle el intestino, aprovechando una de las antenas. La cabeza se corta en dos mitades sin quitar las agallas. Se quita el estómago, que se tira, y el hígado que se añade troceado con la batidora al final del hervido, junto con la sangre ya frita.

Una vez fritos los trozos (muy poco) en el aceite de la langosta se echan los tomates, cebolla, pimiento ajos y perejil y se fríe bien, cuando está cocido poner en la olla con el agua. Repartir en las dos ollas.

Olla grande cocer patas y cabeza durante 25'

Olla pequeña, cuerpos durante 15'

Al final juntar las dos ollas añadir el hígado, la sangre y una copa de menta (piperment), un hervor y listo.

Durante la cocción se añade el agua necesaria para compensar la evaporación.

¡Listo y a comer!

**Nota:** Esta es la receta de los viejos pescadores del puerto de Mahón. En los restaurantes o diferentes familias pueden tener variantes de la receta.