Bullabesa de bogavante con “mochi”

Ingredientes: 8 piezas enteras de bogavante, cebolla, zanahoria, puerros, 150gr de tomate triturado, 250gr de nata, 50gr de mantequilla, 1l de Ricard, 10gr de agar-agar, 1,5kg de patatas, y formula promochi (1kg de crema de patata y 200gr de promochi).

1. Separamos los cabeza de las colas y las pinzas de los bogavantes, y hervimos las colas con las pinzas durante 4 minutos. Las pelamos y las reservamos.
2. Hacemos un sofrito con la cebolla, el puerro y la zanahoria. Después le añadimos las cabezas troceadas y los tomates triturados. Dejamos sofreír y le añadimos el agua hasta cubrirlo todo y lo reducimos a fuego lento.
3. Sacamos los caparazones de la cola y las pinzas, y las reservamos.
4. Hervimos la patata y hacemos una crema con la nata y la mantequilla. Pesamos los ingredientes tal como pone la formula y lo juntamos con el promochi hasta que hierva y nos quede una textura gomosa. Después se estira en una bandeja y se deja reducir.
5. El montaje se realiza tal como se ve a la fotografía.