

RESTAURANTE BAKARTXO

CENTOLLO FRIO

- Un centollo o buey de mar cocido.
- Un huevo cocido.
- Cincuenta grs. De jamón serrano, picado finamente.
- Una copa de vino de Jerez seco.

Abrir el centollo y sacar toda la carne de la cabeza que está pegada a las paredes así como la que esta pegada al cuerpo, desmenuzarlo y colocarlo en el caparazón, añadir el huevo picado finamente y el jamón, bañarlo generosamente con el Jerez seco.

Cortar el cuerpo con las patas en trozos y colocarlo alrededor con gajos de limón.

CENTOLLO CALIENTE

- Un centollo o buey de mar cocido.
- Una cebolla y un puerro.
- Fondo de pescado.
- Una yema de huevo.
- Margarina/mantequilla. Harina. Pan rallado.

Abrir el centollo, sacar toda la carne del cuerpo y de las patas y ponerlo en el caparazón bien picado.

Dorar la cebolla y el puerro con margarina, pasarlo por la batidora.

Tostar un poco de harina, echar medio vaso de fondo de pescado, la cebolla, el puerro, mezclar, añadir la yema de huevo, removiendo para que no cuaje. Añadirlo a la carne del cuerpo y patas, mezclar y espolvorear con pan rallado. Gratinar al horno y servir caliente.