

## Bogavante, estofado de col y salsa de alcachofas y curry



- Bogavante
- Col
- Cebolla
- Alcachofas
- Caldo pollo
- Curry
- Aceite de oliva
- Tapenade

### Ingredientes

Para 4 personas

### preparación

Picamos la col en cuadrados grandes y cocemos con muy poco agua y un poco de sal gorda hasta que esté tierna. Escurrimos y reservamos.

Sofreímos la cebolla picada y vamos limpiando las alcachofas rápidamente para que no se oxiden. Añadimos el curry y el caldo de carne. Cocemos 15 minutos todo junto, pasamos por la termomix y chino fino.

Disponemos dos cucharaditas de tapenade en un biberón y 1/2 vaso de aceite de oliva y agitamos bien. Reservamos.

Cortamos el bogavante por la mitad longitudinalmente, lo marcamos en la plancha por ambos lados.

Salteamos la col en una sartén y que se vaya caramelizando poco a poco hasta que coja un color dorado.

Disponemos en el fondo del plato un poco de salsa de curry, una línea de col caramelizada para dar altura y el bogavante encima con unos cristales de sal Maldon.

Por último unas gotas de aceite de tapenade.

