

# Astice Alla Catalana

Cuocere i 2 astici in acqua bollente e salata per circa 30 minuti, dopo di che scolare e lasciare raffreddare. Togliere la coda dall'astice, estrarre la parte carnosa e tagliarla a rondelle pi? o meno sottili, usando lo stesso modo per le chele. Disporre la polpa dell'astice in un piatto con i pomodori tagliati a spicchi e la cipolla tagliata a fettine molto fini. Tagliare per la parte pi? lunga la testa dell'astice, ricavandone all'interno la parte cremosa, mettendola in una scodella. Preparare una salsa limoncella con sale, pepe, limone e olio, aggiungendo la parte cremosa che ? stata ottenuta dal capitorace dell'astice e condire il piatto con questa salsa.

## Ingredienti

2 Astici Di 600 G  
1 Cipolla  
2 Pomodori  
Sale  
Pepe  
Olio D'oliva  
Limone

## Note

Luogo: Spagna. Luogo: Catalogna.