

BISQUE DE LANGOSTINOS

INGREDIENTES

Las cabezas de 2 kilos de langostinos

300 CC de vino blanco seco

100 CC de coñac

2 litros de caldo de pescado

75 g de mantequilla

150 CC de aceite de maíz

150 g de puré de tomates

250 c de nata líquida

300 g de zanahorias

300 g de cebollas

150 g de apio

2 ramitas de tomillo,

1 hoja de laurel

sal y pimienta

1 diente de ajo pelado

75 g de harina

PREPARACIÓN

Cortar las zanahorias, cebollas y apio en trozos pequeños.

En un bol dejar ablandar la mantequilla y mezclarla con la harina, esto se llama "beurre manié".

En una cacerola grande poner el aceite a calentar a fuego vivo. Cuando el aceite esté bien caliente introducir las cabezas de los langostinos y dejarlas freír durante 5 ó 6 minutos. Remover de vez en cuando.

Añadir entonces las legumbres, así como el tomillo, laurel y diente de ajo. Mezclar bien. Dejar freír durante dos minutos, añadir el puré de tomate, mezclar.

Añadir el coñac y flamearlo e introducir entonces el vino y el caldo de pescado. Añadir un poco de sal y pimienta ; llevar a ebullición.

Reducir el fuego y cocer suavemente durante hora y media con la cacerola tapada.

Pasar este bisque por el chino o pasapurés haciendo presión sobre las carcasas de las cabezas de los langostinos para extraerles todo su jugo.

Volver a introducir el bisque en la cacerola y ponerlo de nuevo a hervir. Mezclar a conciencia con un batidor de mano la mantequilla manejada, dejar cocer por espacio de diez minutos y pasarlo entonces de nuevo por el pasapurés, pero utilizando el filtro más fino posible.

Justo antes de ir a servir introducir la nata líquida sin que llegue a hervir y rectificar, caso de que sea necesario, de sal y pimienta.