

CREMA DE AHUMADOS

INGREDIENTES:

100 g. De salmón ahumado, cortado en 4 trozos.

2 cucharadas colmadas de mantequilla.

50 g. (1/2 cubilete) de aceite.

2 zanahorias grandes.

3 puerros, sólo la parte blanca.

1 diente de ajo.

6 setas.

500 g (5 cubiletes) de fumet de pescado.

1 pastilla de caldo de pescado.

Cayena molida al gusto.

2 latitas (4 cubiletes) de nata esterilizada "la lechera"

PREPARACIÓN

Vierta en el vaso la mantequilla y el aceite. Añada todas las verduras y programe 8 minutos, temperatura 100°C, velocidad 4. A continuación, agregue el fumet reservado, la pastilla y la cayena y programe 12 minutos, temperatura 100°C, velocidad 5. En los últimos 5 minutos, incorpore la nata. Seguidamente, añada el salmón y programe 6 segundos a velocidad 4, hasta que quede picadito. Rectifique la sazón si fuera necesario y sirva.

Nota: si lo desea, puede servirlo con hojaldre. Con la crema fría, ponga un disco de hojaldre en cada cuenco o en la sopera, pegándolo a los bordes con huevo batido. Pinte la superficie con huevo e introduzca en el horno, precalentado a 200°C, hasta que el hojaldre esté dorado y se haya abombado.