

## CREMA DE CANGREJO II

### INGREDIENTES:

600 g de cangrejo  
900 g de caldo de cocer los cangrejos  
200 g de nata líquida  
200 g de vino blanco  
60 g de brandy  
1 pastilla de caldo de pescado o sal  
unas gotas de tabasco

### Sofrito:

200 g de cebolla  
200 g de tomate natural triturado o  
2 tomates  
60 g de mantequilla.  
50 g de maicena.  
1 diente de ajo.  
1 rama de perejil.

### PREPARACIÓN

Ponga a cocer en una cazuela 1 litro de agua con una hoja de laurel, sal y 200 g de vino blanco. Cuando rompa a hervir incorpore los cangrejos y deje cocer entre 4 y 7 minutos (dependiendo del tamaño de los cangrejos)

Ponga en el vaso todos los ingredientes del sofrito y trocee 6 segundos a velocidad 3 1/2. A continuación, programe 7 minutos temperatura 100 y velocidad 3. Incorpore los cangrejos (sin pelar) y triture 4 minutos a velocidad 9. Cuando termine incorpore el agua de la cocción de los cangrejos, el caldo de pescado o sal, programe 5 minutos, 100° velocidad 6

y baje la velocidad de forma progresiva hasta 3. Añada la nata, el brandy y el tabasco. Triture a velocidad 8. Rectifique la sal a su gusto. Cuele la crema y sirva caliente.

Para que quede a su gusto de cremosidad, puedes añadir un poco de agua y remover a velocidad 3. También puedes añadir unas varitas de cangrejo troceadas.