

CREMA DE CANGREJO

INGREDIENTES:

- $\frac{1}{2}$ Kg. de cangrejos.
- 6 gambas
- $\frac{1}{2}$ cebolla.
- 2 carlotas (zanahorias)
- 1 cubilete de nata.
- 1 puerro grande
- 2 tomates maduros.
- 1 L o $1 \frac{1}{2}$ L de agua
- $\frac{1}{2}$ cubilete de aceite.
- 1 copa de Brandy (coñac), jerez o vino blanco
- 1 pastilla de caldo de pescado (unas gotas de tabasco si gusta)

PREPARACIÓN:

Pelar las gambas y poner las pieles y las cabezas junto con los cangrejos y 250 g de agua en el vaso del Thermomix, triturar 3 segundos en velocidad 6 y programar 8 minutos 100° y velocidad 1 (no debe quedar totalmente triturado). Cuando pare, colarlo en un recipiente con un colador muy fino.

Enjuagar el vaso, poner aceite, poner la máquina en velocidad 6 y por el bocal ir echando el puerro, la cebolla y la zanahoria, cuando esté muy picadito programar 8 minutos 100° y velocidad 1. Cuando pare, añadir los tomates, triturar 15 segundos en velocidad 7 y programar 5 minutos 100°, y velocidad 1. Después, añadir el caldo de los cangrejos, pieles y cabezas de gambas y triturar 1 minuto y velocidad 8 hasta que esté muy fino. Añadir el agua restante hasta el nivel de 2 l. del vaso, añadir el coñac, (si gusta picante unas gotas de tabasco) y una pastilla de caldo de pescado y

programar 20 minutos 100°, velocidad 2. En el momento de servirla, añadir la nata por encima y los cuerpos de las gambas (si se quiere se rehogan primero en la sartén con agua caliente) .