

CREMA DE FIESTA

INGREDIENTES:

70 g de aceite de oliva.

3 dientes de ajo grandes (unos 20 g.)

1 litro de agua

1 kg de patatas peladas y troceadas.

2 y 1/2 pastillas de caldo de pescado o sal

Pimienta recién molida.

200 g de nata líquida (opcional), o 200 g de agua.

100 g de anguila ahumada (preferiblemente), u otro ahumado.

50 g de caviar de mújol.

PREPARACIÓN

Vierta el aceite en el vaso y programe 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Añada los ajos y programe 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 4. Incorpore el agua, las patatas, las pastillas de caldo o la sal y la pimienta. Programe 30 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. (ponga el cestillo invertido sobre la tapadera, en lugar del cubilete, para evitar salpicaduras). Cuando termine, triture durante 30 segundos en velocidad 3. Si lo desea puede añadirle la nata o 200 g más de agua. Salpimente y ponga por encima la anguila troceándola previamente con unas tijeras, mezclando bien con la espátula. Sirva en taza de consomé, bien caliente, y ponga encima una cucharadita de caviar de mújol.

Nota: para que el puré le quede perfecto, triture en velocidad 3, tal y como le indicamos, pues de lo contrario le que dará chicloso. Puede añadir más nata o agua si lo quiere más claro.