

CREMA DE GAMBAS Y CALABACÍN

INGREDIENTES:

Para la crema.-

- 200 g de gambas pequeñas
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharada de aceite
- 2 puerros (sólo la parte blanca)
- 1/4 de cebolla
- 1 calabacín
- medio cubilete de nata
- 2 cubiletes de agua
- sal y pimienta

Para el fumé.-

- Las cabezas y pieles de las gambas
- 1/2 cubilete de coñac
- 2 cubiletes de agua

PREPARACIÓN

Separa las pieles y las cabezas de las gambas. Reserva los cuerpos.

Pon en el vaso todos los ingredientes del fumé menos el agua, programa a velocidad 5, 100°, 5 minutos Cuando falte 1 minuto para finalizar el tiempo se añade el agua por el bocal. Cuela y reserva. A continuación se enjuaga el vaso y se echa el aceite, la mantequilla, los puerros y la cebolla, se programa velocidad 5, 100°, 7 minutos . Se añade el calabacín troceado, la sal y dos cubiletes de agua, se programa velocidad 5, 100°, 10 minutos.

Pasado el tiempo se añade el concentrado del fumé y la nata, se pone velocidad 1, 100° durante 5 minutos

Por último se añade por el bocal los cuerpos de las gambas y se pone 3 minutos todo a 100° y velocidad 1