CREMA DE MARISCO

Ingredientes:
250 g. de gambas.- 70 g de aceite..- ½ 1itro de agua
500 gr. de cangrejos de mar vivos. 500 g. de mejillones para el recipiente Varoma.
Para el sofrito:
70 g. de aceite de oliva. 250 g de cebolla. 2 dientes de ajo. 250 g de tomate triturado
50 g. de pan. 1 diente de ajo y 4 6 5 ramitas de perejil troceadas para rallar.
100 g. de vino blanco y 50 g de coñac. 200 g. de nata líquida o una latita de nata "La Lechera'- 2 calditos de pescado o sal. Pimienta recién molida. Unas gotas de Tabasco o 1 cayena (opcional) Perejil troceado con unas tijeras para adornar.
Preparación:
1. Ralle el pan. ajo y perejil. Reserve.
2. Limpie los mejillones y póngalos en el recipiente Varoma. Reserve
3. Pele las gambas, reserve los cuerpos y las cabezas y cáscaras utilícelas para hacer el concentrado
4. 4. Ponga en el vaso los 70 g. de aceite y programe 4 minutos. Varoma. velocidad 2. Añada las cabezas y cáscaras de las gambas y deje reposar unos segundos. A continuación programe 3 minutos, Varoma. velocidad 4
5. Cuando termine. ponga cl medio litro de agua y programe 6 minutos. Varoma. velocidad 2. Eche en el vaso rápidamente los cangrejos. Tape bien, ponga el recipiente Varoma con los mejillones sobre la tapadera y programe l0 minutos. Varoma. velocidad 6, hasta que los cangrejos estén triturados, después baje la velocidad a la 2 Compruebe que los mejillones estén abiertos y reserve. Cuele el líquido del vaso a través de un colador fino y reserve. Lave el vaso y la tapadera.
6. Ponga en el vaso los ingredientes del sofrito. Trocee l0 segundos en velocidad 4 y luego programe l0 minutos. 100º . velocidad 2.
7. Mientras tanto. separe los mejillones de su concha y retire el borde negro de los mismos Cuando acabe el sofrito. añádalos al vaso así como los cuerpos de las gambas Triture todo bien en velocidad 4 ó 5 (**dependiendo de si desea encontrarse trozos o no**) durante 20 segundos.
8. Incorpore el pan rallado, el líquido del concentrado más 200 g. de agua. el vino blanco, los calditos, el Tabasco o cayena y la pimienta. y programe 10 minutos. 100 grados, velocidad 4 durante unos segundos bajando después a la 2. Debe hervir. de no ser así, programe unos minutos más.
9. Por último, programe 7 minutos. 90º. velocidad 4 e incorpore a través del bocal la nata líquida y cl coñac (no ponga más temperatura para evitar que se salga) Pruebe el punto de sazón.

Ponga perejil picado en la sopera. vierta la sopa caliente en la misma y sirva de inmediato.