

CREMA DE NAVIDAD

INGREDIENTES

250 gr. de gambas rojas.

2 cucharadas de puré de tomate

3 huevos cocidos que picaremos en el TH.

2 latitas de puntas de espárragos o espárragos cortados en 3 ó 4 cm.

Para la bechamel

$\frac{1}{2}$ litro de leche

3 cucharadas rasas de maizena

1 cucharada de mantequilla o margarina.

Sal, pimienta y si se quiere, un poco de nuez moscada.

PREPARACIÓN

Pelar las gambas y con la piel hacer un FUMET , reservar.

Cocer las gambas (muy poco tiempo) y poner en la sopera, junto con los huevos picados y los espárragos.

Hacer una bechamel algo espesa y añadir el tomate, el fumet y aclararlo todo , programando 5 minutos, 90° , velocidad 5, para hacer la crema suave. Volcar la crema en la sopera

Servir con queso rallado por encima.