

CREMA DE NECORAS

INGREDIENTES:

PARA EL PATÉ:

- 1/2 Kg. de cangrejos o nécoras
- 1/4 de gambas
- 1/2 de mejillones
- 2 varitas de sucedáneo
- 1/4 parte de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1/2 cubilete de salsa de tomate o 1 tomate
- 2 ramitas de perejil
- 1 pastilla de avecren
- 1 cucharada de harina
- 3 cucharadas de pan rallado
- 70 g de aceite.

Ingredientes para la crema:

- agua al gusto
- 70 a 100 g de nata
- 1/2 cubilete de sofrito de tomate

PREPARACIÓN:

1ª opción: triturar los cangrejos, junto con las cabezas y pieles de gambas y pasarlos por un colador grande ayudándonos con el liquido de abrir al vapor los mejillones (trituration durante pocos segundos aprox. 10 a 15 dependiendo que sean cangrejos o nécoras, si trituramos en exceso se nos colaran cascarillas)

2ª opción preparar un fumet con las pieles y cabezas de las gambas junto con 150 g de agua 5' 100° v 5 con este liquido y el de los mejillones nos ayudamos a colar trituración preparamos el sofrito con el aceite, cebolla ,ajo, perejil 3' 100° v5 añadimos el tomate y sofreímos 3'100° v5.al pasar este tiempo ponemos el resto de los ingredientes (la crema de los cangrejos, las gambas, las varitas, los mejillones, el avecren, la harina y el pan rallado, salpimentamos y programamos 10' 100° v5

CREMA: a la preparación anterior le añadimos agua al gusto, la nata y el sofrito de tomate, salpimentando al gusto programamos 5'100° v3 Notas: es un poco laboriosa pero esta de muerte y quedareis como autenticas profesionales de la cocina