

CREMA MARINERA

INGREDIENTES

2 filetes de pescadilla o merluza
2 filetes de rape
2 carabineros
100 g de gambas
 $\frac{1}{4}$ kg. de mejillones
 $\frac{1}{2}$ cubilete de aceite
2 cubiletes de tomate triturado, o 3 tomates maduros
2 puerros, solamente la parte blanca
2 zanahorias
2 dientes de ajo
1 hoja de laurel
2 $\frac{1}{2}$ cubilete de nata líquida
 $\frac{1}{2}$ cubilete de brandy
2 pastillas de caldo de pescado
1 litro de agua
Pimienta y azafrán
Unas gotas de tabasco
Perejil

PREPARACIÓN

Hervir los mejillones, y reservar por separado el agua de la cocción y los mejillones.

Pelar las gambas y los carabineros. Poner las cabezas y las cáscaras en el vaso thermomix con dos cubiletes de agua. Cerrar y tapar con el colador en

velocidad 1, temperatura 100° durante 5 minutos. Colar y reservar el caldo obtenido junto con el de los mejillones, y se enjuaga bien el vaso.

Se ponen en el vaso los ingredientes restantes, excepto la nata, el brandy, el agua, el perejil y los pescados, cerrar y tapar con el colador. Triturar, progresivamente, a velocidades 3-5-7 unos segundos, destapar, limpiar bien las paredes del vaso con la espátula, se pone el cestillo y se pone el pescado a velocidad 1, a 100° durante 15 minutos. Se añaden las gambas y los carabineros al cestillo, y se incorpora al vaso la nata, el brandy, el caldo reservado y 4 cubiletes de agua.

Se programa velocidad 1, a 100° durante 10 minutos.

Verter el pescado del cestillo y los mejillones reservados, en el vaso y triturar hasta que se forme una crema homogénea.

Si se quiere, reservar alguna gamba para adornar.

Rectificar la sazón, y comprobar la consistencia de la crema, añadiendo más agua si fuera necesario.

Espolvorear con perejil.