

CREMA NORUEGA DE SALMÓN

Ingredientes:

- 150 gr. de salmón ahumado
- 200 gr. de gambas
- 50 gr. de aceite
- 500 gr. de agua
- 50 gr. de mantequilla
- 50 gr. de whisky
- 2 zanahorias
- ½ pastilla de caldo de pescado
- 3 puerros
- 1 diente de ajo
- 7 u 8 champiñones o setas de cardo
- 1 cayena (opcional si desea dar un toque picante)
- 500 gr. de agua
- 400 gr. de nata líquida
- caviar de salmón a gusto (opcional para la presentación)

Preparación:

Preparación del fumet:

Pelar las Gambas. Reservar los cuerpos para la crema e introducir las cabezas y las pieles en el vaso. Introducir en el vaso 50 gr. de whisky, 500 gr. de agua y las pastillas de caldo. Programar 5 minutos, temperatura 100, velocidad 6. Filtrar por el colador metálico y reservar

Preparación del resto:

Poner en el vaso el diente de ajo, 50 gr. de mantequilla y 50 gr. de aceite. Programar 2 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Añadir los 3 puerros cortados en aros, las 2 zanahorias y las setas. Trocear las verduras 30 segundos a velocidad 5. Programar 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Bajar con la espátula lo que queda en las paredes del vaso.

Agregar el fumet reservado, ½ litro de agua y la cayena. Programar 15 minutos, temperatura 100, velocidad 5.

Cuando pare, incorporar los 400 gr. de nata, el salmón ahumado y los cuerpos de las gambas. Programar 8 segundos a velocidad 3 y ½.

Dejar reposar un minuto para que con el calor se hagan las gambas. Rectificar la sal y agua si fuese necesario. Pasar a sopera o cuencos individuales y adornar con caviar de salmón