

## MOUSSE DE CALABACINES Y GAMBAS

### INGREDIENTES:

para la mousse:

200 g de gambas ,  
200 g de leche ,  
200 g de nata liquida,  
1 cucharada colmada de mantequilla,  
50 g de aceite ,  
1 diente de ajo,  
4 o 5 huevos ,  
lo blanco de 2 puerros ,  
2 pastillas de caldo,o sal ,pimienta y  
500 g de calabacines.

para la salsa:

1 cucharada colmada de mantequilla y 50grs de aceite .  
lo blanco de 2 puerros,  
1 diente de ajo ,  
4 pimientos de piquillo.  
100 g de nata liquida,  
50 g de vino blanco,  
1 pastilla de caldo o sal y pimienta.

### PREPARACION:

Pele las gambas y reserve los cuerpos.

Ponga las cabezas de las gambas y los 200 g de leche en el vaso, 5 minutos ,a 100° velocidad 4. Colar y reservar este liquido. Lavar bien el vaso y la tapadera para que no queden restos.

Ponga en el vaso el aceite y la mantequilla, los puerros, ajo y los calabacines, programe 10 minutos, temperatura 100° velocidad 4. Después de unos minutos baje la velocidad al 2. Cuando acabe el tiempo programado, pare la máquina y ponga la mitad del líquido reservado, y los 200 g de nata, 4 huevos grandes, los cubitos de caldo o la sal, y programe, 10 minutos, 100°, velocidad 1. Pasados los 5 primeros minutos, baje la temperatura a 90° y aumente la velocidad al 4. Cuando termine el tiempo, dejelo girando unos minutos más. A continuación vuelque la mezcla rápidamente en un molde. Deje enfriar.

Para la salsa:

Ponga en el vaso el aceite, mantequilla, puerros, ajo, y troceelo todo al 3y1/2, bajelo todo lo que queda en las paredes del vaso y programe 7 minutos, 100° velocidad 1. Cuando termine el tiempo pare la máquina y eche la nata, vino, el resto de líquido reservado, pimienta y el cubito de caldo o sal y programe 7 minutos 100° de temperatura y al 4 de velocidad, si desea una salsa más suave pongala un tiempo al 5,7,9.poner en una salsera y servir.