

PATATAS CON FUMET DE GAMBAS

INGREDIENTES:

Para el Fumet:

- 150 ó 200 g de gambas.
- 400 ml de agua.

Para el sofrito:

- 70 ml de aceite.
- 1 cucharada de pimiento choricero pulverizado, o una cucharada de pimentón.
- 100 g de pimiento rojo.
- 100 g de pimiento verde.
- 150 g de cebolla.
- 2 dientes de ajo.
- 200 g de tomate natural triturado.

Para el resto:

- 1 Kg. de patatas peladas y troceadas en tamaño mediano.
- 1 hoja de laurel.
- 2 pastillas de caldo de pescado.
- 1 cucharadita de cominos (opcional).
- 1/2 cucharadita de nuez moscada.
- Pimienta y perejil picado.

Para 6 personas

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso las cáscaras y las cabezas de las gambas junto con el agua y programe 5 minutos, 100°, velocidad 4. Cuele y reserve el fumet. (Los cuerpos de las gambas se pondrán al final de la receta). Lave cuidadosamente el vaso y la tapadera para que no queden restos.

Ponga los ingredientes del sofrito y trocee 7 segundos en velocidad 3 1/2. A continuación programe 10 minutos, 100°, velocidad 5. Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes.

Ponga la mariposa en las cuchillas, agregue el resto de los ingredientes y el fumet reservado. Programe 20 ó 25 minutos, 100°, velocidad 1. Cuando termine, añada los cuerpos de las gambas y deje reposar. Rectifique la sazón. Espolvoree con perejil picado y sirva.