

REBOLLONES CON LANGOSTINOS

INGREDIENTES:

500 g de rebollones (si no es tiempo podemos sustituir por setas)

300 g langostinos o gamba langostinera

Media Cebolla

2 ó 3 dientes de ajo

Nata líquida

Pimienta negra (4 bolitas molidas)

Sal

Aceite de oliva virgen

PREPARACIÓN

Hacemos el fumet: 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. Añadimos los ajos junto con la cebolla y la pimienta trocee 7 segundos en velocidad 3 1/2. A continuación programe 5 minutos, 100°, velocidad 5.

Ponga la mariposa en las cuchillas, agregue los rebollones (previamente bien lavados y escurridos). Programe 20 minutos. Añadimos los langostinos pelados y un cubilete de fumet 5 minutos 100°, velocidad 1. Para finalizar vierte 1 bote pequeño de nata líquida y déjalo cocer durante 3 o 4 minutos 100°, velocidad 1