

## SALSA AL ESTRAGON

### INGREDIENTES

200 g de gambas

150 g de champiñones blanqueados en limon

50 g de aceite

1 cebolla grande

2 cucharadas de mantequilla

2 cucharaditas de estragon

200 g de nata liquida

1 pastilla de caldo de pescado

pimienta

### PREPARACIÓN

Poner en el vaso el vino con las cascaras de las gambas. Programar 5 min, 100°, vel4. Colar y reservar. Enjuagar el vaso y la tapa.

Poner el aceite, mantequilla, cebolla y los champiñones. Trocear 4 seg, vel. 3 1/2. A continuacion programar 5 min, 100°, vel 4. Cuando termine, bajar todo de las paredes, agregar la pastilla, estragon, pimienta el caldo reservado, la nata y algunas gambas. Triturar 10 seg a vel 8. Programar 15 min, 100°, vel 4. En los ultimos minutos meter el resto de las gambas. Añadir agua si fuera necesario y rectificar de sazón.