

SETAS CON LANGOSTINOS

Ingredientes:

- 500 gr. de rovellones (si no es tiempo podemos sustituir por setas)
- 300 gr. de 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, temperatura 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 a velocidad 3 y ½. A continuación programe 5 minutos, temperatura 100, velocidad 5.

Ponga la mariposa en las cuchillas, agregue los rovellones (previamente bien lavados y escurridos). Programe 20 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Añadimos los langostinos pelados y un cubilete de fumet 5 minutos, temperatura 100, velocidad 1

Para finalizar vierte 1 bote pequeño de nata líquida y déjalo cocer durante 3 ó 4 minutos, temperatura 100, velocidad 1.