

## CREMA DE MARISCO



### INGREDIENTES

- 500 g de gambas
- 2 carabineros
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 1 cucharada de tomate frito
  
- 40 g harina
- Un chorrito de brandy
- 1 ½ l fumet
- 100 g nata
- Sal
- Pimienta de cayena

## **MODO DE HACERLO**

Pelar las gambas y los carabineros. Reservar los cuerpos y las carcasas. Pelar y cortar en brunoise la cebolla y el puerro. Rehogar en un poco de aceite con las carcasas y el tomate. Incorporar la harina y dejar que se haga unos minutos. Regar con el cognac y reducir. Cubrir con el fumet. Dejar cocer 20 minutos. Triturar y pasar por un chino o colador muy fino. Poner sal y pimienta de cayena. En el último momento añadir la nata. Saltear los cuerpos de las gambas y los carabineros troceados; añadir a la crema. Servir la crema caliente.

### **VARIANTES:**

Se puede utilizar cualquier marisco: langostinos, cangrejos, langosta, cigalas... Aromatizar con unas gotitas de tabasco, azafrán, pimentón, ... Otras guarniciones: Almejas, mejillones, trocitos de rape, mero, ... Se puede servir en cuencos cubiertos con hojaldre, en chupitos, como una bavaroise (añadiendo en frío nata montada y gelatina),

### **CONSERVACION:**

Se conserva en nevera unos 2 días. Sin la nata se puede congelar hasta 3 meses.