

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Crema de marisco

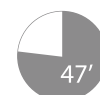
4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 100 gr. de gambas
- 200 gr. de langostinos
- 80 gr. de mejillones sin valvas
- 200 gr. de pulpa de tomate
- 200 gr. de cebolla
- 2 ajos
- 650 ml. de agua
- 15 gr. de mantequilla
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de harina
- 50 ml. de nata líquida
- Sal al gusto

Preparación

1. Introduce 100 ml de agua en el bol de tu Cooking Chef y coloca la cesta de vapor. Añade en ella los mejillones limpios y cúbrelos con la tapa antisalpicaduras. Programa 8 minutos a 100° y a velocidad 3.
2. Cuela el líquido del bol y reserva los mejillones en él.
3. Introduce en el procesador de alimentos con las cuchillas los ajos, la cebolla y programa 8 minutos sin temperatura y a velocidad 4. Retira y reserva.
4. Repite el procedimiento con el tomate y reserva.
5. Pela las gambas y los langostinos. Reserva a parte las cabezas, las pieles y los cuerpos.
6. Vierte una cucharada de aceite en el bol de tu Cooking Chef y añade los cuerpos de las gambas y langostinos. Programa 3 minutos a 140° y remueve a velocidad 3. Retira y reserva.



Crema de marisco

Preparación

7. Mantiene el aceite residual en el bol y añade dos cucharadas más. Agrega las pieles y las cabezas reservadas y sofríe programando 2 minutos a 110° y a velocidad 1 hasta que cojan el color rojo.

8. Incorpora la pulpa de tomate y prolonga 5 minutos más con las mismas condiciones.

9. Añade el agua y 100 ml. del líquido de los mejillones. Instala la tapa antisalpaduras y programa 15 minutos manteniendo la temperatura y la velocidad anterior.

10. Pasa el caldo por el chino y reserva.

11. Vierte una cucharada de aceite en el bol de tu Cooking Chef y añade la mantequilla, la cebolla y los ajos picados. Programa 6 minutos a 105° con y coloca la tapa antisalpaduras.

12. Agrega la harina y cocina un minuto más. Añade el caldo pasado por el chino y los cuerpos de gambas y langostinos junto a los mejillones. Programa 4 minutos más.

13. Por último, sazona al gusto y pasa la crema a la batidora con la nata. Mezcla a velocidad progresiva de 1 al 5 durante dos minutos y si deseas obtener una crema más fina puedes pasarla por el chino.

14. Puedes servirla decorada con cebollino picado.