

Entrante Menú Tradicional: Crema de Langostinos



Raciones: 4

Dificultad: muy fácil

Tiempo: 1 hora

Ingredientes:

- 600 g de langostinos (o gambones)
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra
- 45 g de mantequilla ARIAS
- 1 cebolla dulce
- 2 dientes de ajo
- 75 g de salsa de tomate
- 50 ml de brandy Magno
- 1 litro de caldo de pescado Gallina Blanca
- 200 ml de nata para cocinar

Elaboración:

- Ponemos a calentar en una olla el aceite y la mantequilla. Añadimos la cebolla y el ajo y lo sofreímos durante unos 10 minutos a fuego suave.
- Añadimos los langostinos sin pelar y con la cabeza y los salteamos durante unos segundos. Incorporamos la salsa de tomate y el brandy y dejamos que se evapore el alcohol durante unos 3-5 minutos.
- Añadimos el caldo y sal al gusto y dejamos hervir todo a fuego suave una media hora.

- Trituramos todo el contenido de la cazuela (con las pieles y cabeza) y lo pasamos por el chino para obtener una crema bien fina. Ponemos la crema obtenida en la olla de nuevo junto con la nata y mezclamos muy bien. Probamos y rectificamos de sal si es necesario.