Crema de salmón ahumado

INGREDIENTES (Para 6-8 personas):

PARA EL FUMET

- 750 gr. de gambas arroceras
- 800 gr. de agua
-

PARA EL SOFRITO

- 80 gr. de aceite de oliva
- 200 gr. de zanahorias
- 300 gr. de puerros
- 200 gr. de setas o champiñones
- 2 dientes de ajo

PARA EL RESTO

- 1 chorrito de nata liquida
- 200 gr. de salmón picado con las tijeras
- los cuerpos de las gambas reservados
- Sal y Pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

1. Pele las gambas, reserve los cuerpos y ponga en el vaso el agua junto con las cabezas y las cáscaras de las gambas. Programe **5 minutos/100ºC/vel 3 ½.** Cuele por un colador fino y reserve el líquido. Lave muy bien la tapa y el vaso de la Thermomix.
2. Ponga todos los ingredientes del sofrito y trocéelos **8 seg/vel 5**. Después programe **10 min/Varoma/vel 3 ½**.
3. Añade el líquido del fumet reservado y triture **1 min/vel 7**.
4. Incorpore el chorrito de nata, la sal y la pimienta. Programe **18 min/100ºC/vel 2.**
5. Incorpore los cuerpos de las gambas y el salmón picado, programe **2 min/100ºC/vel 2**. Acabado el tiempo mezcle **20 seg/vel 3**. Rectifique el punto de sal.

Sugerencia: Se puede utilizar otro ahumado a su gusto (trucha, palometa, bacalao, anguila, etc.,)

EVA NAVAS
http://thermomix-sabadell.es/evanavas/

Thermomix