Potaje de cuaresma con langostinos

INGREDIENTES (Para 6 raciones):

- 200 gr de langostinos crudos enteros
- 70 gr de aceite
- 500 gr de agua
- 130 de cebolla en cuartos
- 2 dientes de ajo
- 80 gr de zanahoria en trozos dulce
- 400 gr de garbanzos cocidos en conserva *(aclarados y escurridos)*
- 2 cucharaditas rasas de sal
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 hoja de laurel
- 1 pellizco de comino en grano *(opcional)*
- 150 gr de bacalao en salazón remojado y desalado *(migas)*
- 120 gr de hojas de espinacas frescas

PREPARACIÓN:

1. Pele los langostinos y reserve los cuerpos.
2. Ponga en el vaso las cascaras y las cabezas de las gambas junto con 20 gr del aceite. Sofría **2 min/Varoma/vel 1.**
3. Incorpore el agua y programe **4 min/100ºC/vel 1**. Cuele a través de un colador de malla fina y reserve. Lave el vaso.
4. Ponga en el vaso la cebolla, el ajo, la zanahoria y 50 gr de aceite. Trocee **2 seg/vel 5** y sofría **8 min/Varoma/vel 1.**
5. Incorpore 60 gr de garbanzos y 50 gr del fumet de langostinos y triture **15 seg/vel 6.**
6. Añada los garbanzos y el fumet restante, la sal, el pimentón, el laurel y el comino. Programe **25 min/100ºC/giro invertido/vel. cuchara.**
7. Agregue el bacalao, los cuerpos de los langostinos y las espinacas. Programe **5 min/100ºC/giro invertido/vel. cuchara.**
8. Vierta el potaje en una fuente honda, deje reposar unos minutos y sirva.

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