

# Crema de ahumados con sombrero de hojaldre

## INGREDIENTES:

- 30 gr de mantequilla
- 30 gr de aceite de oliva
- 3 puerros en rodajas (sólo la parte blanca)
- 2 zanahorias grandes en rodajas
- 1 diente de ajo
- 6 setas frescas
- 600 gr de fumet de pescado
- 1 pellizco de pimienta de cayena molida
- 200 gr de nata ligera
- 100 gr de salmón ahumado cortado en 4 trozos
- 1 paquete de masa de hojaldre extendida
- 1 huevo batido (para pintar el hojaldre)

## PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso la mantequilla, el aceite, los puerros, las zanahorias, el ajo y las setas. Trocee **4seg/vel4** y sofría **8min/120°C/vel2**.
2. Añada el fumet, la pastilla de caldo y la cayena y programe **12min/100°C/vel 1**.
3. Incorpore la nata y triture **1 min/vel 5-10 progresivamente**.
4. Añada el salmón y trocee **6seg/vel4**. Vierta en 6 boles refractarios y deje templar.
5. Precaliente el horno a 200°C. Mientras tanto corte 6 discos de hojaldre un poco más grandes que el diámetro del bol. Pincele con huevo batido el borde exterior de los boles y pique los discos de hojaldre encima.
6. Pinte la superficie con huevo batido e introduzca en el horno 20 minutos aproximadamente, hasta que el hojaldre esté dorado y se haya abombado.

Raciones: 6

Tiempo: 45 min



---

thermomix