

CREMA DE AHUMADOS

Apta para TM31 y TM5.

INGREDIENTES (para 6 raciones):

Para el fumet:

- 200 grs de gamba roja o arrocera
- 30 grs de aceite de oliva virgen extra
- 500 gr de agua
- Un pellizco de sal



Para la Crema:

- 40 gr de aceite de oliva virgen extra (*)
- 2 Zanahorias (*Cortadas en 3-4 trozos*)
- 3 puerros (sólo la parte blanca) (*Cortados en 3-4 trozos*)
- 1 diente de ajo
- 100-150 grs de Champiñones (*partidos por la mitad*)
- 500 grs de fumet (preparado con antelación)
- 1 pellizco de Cayena molida y Sal al gusto
- 200-250 grs nata para cocinar.
- 100 grs de Salmón Ahumado

PREPARACIÓN:

Fumet:

1. Poner el **aceite** en el vaso y Programar **5 min / Temp.Varoma /vel 1.**

Mientras tanto vamos a pelar las gambas separando cuerpos por un lado y cabeza y cascara por otro. Reservar los cuerpos en el frigorífico.

2. A continuación agregar las **cabezas y cascarras** de las **gambas** por el bocal y sofreír **3 min / Temp. Varoma / vel 2.**

Mientras tanto limpiaremos y prepararemos las verduras de la crema.

3. Cuando acabe el tiempo programado añadiremos, por el bocal, el **agua** y un poco de **sal**. Programar **10 min / Temp.Varoma /vel 1.** Colar el fumet con un colador de malla fina y lo reservamos.

Limpiar bien el vaso para que no queden restos de las cáscaras de las gambas.

Crema:

4. Poner en el vaso el **aceite (*)**, las **zanahorias**, los **puerros**, el **ajo** y los **champiñones** y trocear **5 seg / vel 5** ayudándonos con la espátula a través del bocal.
5. A continuación sofreír **12 min / Temp.Varoma /vel. 2.**

Poner el cestillo encima de la tapa para que no salpique pero evapore.

6. Incorporar el **fumet** reservado, la **sal**, el **pellizco de cayena** y programar **10 min / 100° / vel. 2**.
7. A continuación incorporaremos por el bocal la **nata para cocinar** y programar **5 min / 100° / vel. 2**.
8. Triturar **1 min / vel. progresiva 5-10**
9. Agregar los cuerpos de las gambas que teníamos reservados y mezclar **1 min / giro inverso / vel. 2** (con la propia temperatura de la crema las gambas van a quedar cocidas y jugosas)
10. Poner la Crema en una sopera o servir en boles o vasitos y decorar con unos trocitos de salmón ahumado.

Comentarios/Trucos:

- Las explicaciones son largas (para que quede todo bien claro) pero la receta es realmente fácil y si no os ven hacerla no sabrán la cantidad de verdura que lleva!
- Los cuerpos de las gambas los añadimos en el último minuto porque con el propio calor se cuecen y así no quedan reseca. En caso de no querer encontrarlos en la crema, agregar los cuerpos de las gambas en el paso 8 y triturarlas dentro de la crema.
- (*) Si se quiere más “cremosa” sustituir el Aceite de Oliva por Mantequilla
- Podemos preparar el día anterior hasta el paso nº 8, una vez fría guardar en la nevera y al día siguiente sólo tendremos que calentar la crema y añadir los cuerpos de las gambas (seguir en el paso 9) o bien preparar el Fumet (hasta el paso 3) y hacer la Crema el día siguiente.

Manoli Baena

670 903 982

Montse López

699 730 353

<http://thermomix-sabadell.es/lopezgalbanymontse/>