



## CREMA DE MARISCOS

**Ingredientes** 500 g de mejillones, bien limpios y desbarbados 300 g de filete de merluza 200 g de filete de rape 300 g de langostinos (pélelos y reserve las cáscaras y las cabezas) Unas hebras azafrán 30 g de aceite de oliva virgen extra 50 g de brandy 200 g de agua

Sofrito 50 g de aceite de oliva virgen extra 200 g de puerro, troceado 1 diente de ajo 100 g de cebollas, 200 g de tomate triturado en conserva

Resto 100 g de nata 1 cucharadita de sal 1 pizca de pimienta hojas de albahaca para decorar

**(SUGERENCIAS** Accesorios de Thermomix varoma, cestillo Crema de mariscos Tiempo de preparación: 30 min.; Tiempo en Thermomix: 30 min. 1 h. 6 raciones media alto Valores nutricionales por ración: Kj 1305; Kcal 312 Proteína 21 gr.; Carbohidrato 4gr.; Grasa)

**Preparación** 1. Introduzca los mejillones y los filetes de pescado en el recipiente varoma y coloque dos o tres langostinos pelados por persona con algunas hebras de azafrán en la bandeja varoma. Resérvelos.

2. Ponga el aceite en el vaso y programe 3 min./varoma/velocidad 1 para calentarlo.

3. Incorpore las cabezas y las cáscaras de los langostinos y saltéelas 3 min./varoma/velocidad 4.

4. Añada el brandy y deje reposar durante unos segundos.

5. Añada el agua y programe 5 min./100° C/velocidad 2. Cuele con el cestillo y recoja el caldo en un bol. Lave el vaso.

6. Ponga en el vaso todos los ingredientes para el sofrito y trocee 4 seg./velocidad 4. Saltee 5 min./100°C/velocidad 1.

7. Añada el caldo, ponga el varoma en su posición y programe 10 min./varoma/veJ. 1. Retire el recipiente varoma. Retire la bandeja varoma con los langostinos Saque los mejillones de sus conchas.

8. Incorpore al vaso el filete de pescado y los mejillones y mezcle 30 seg./vel. 7.

9. Añada la nata, salpimiente a gusto y programe 2 min./80° C/vel. 5. Si es necesario, añada un poco de agua.

10. Triture 30 segundos velocidad 7 hasta que la sopa esté cremosa.

11. Sirva la crema en platos soperos, coloque una hoja de albahaca encima y decore con 2 ó 3 langostinos.

<http://www.todoothermomix.com> [Mari-Carmen@todoothermomix.com](mailto:Mari-Carmen@todoothermomix.com)

Teléfonos 918454334 y/o 661683431