

Crema de gambas



Ingredientes:

- 400 g de gambas
- 1 cebolla, 1 tomate, 1 zanahoria
- 1 yema de huevo
- 30 g de mantequilla
- 1 cucharada sopera de coñac
- crema de arroz, aceite, sal

Preparación:

Para la crema de gambas se limpian las gambas y se ponen a hervir 10 minutos en una olla con 1 1/2 litro de agua.

Pasado este tiempo se sacan las gambas, se pelan y se les quita la cabeza. Todo ello se guarda.

En una sartén con un poco de aceite, se hace un sofrito con la cebolla, tomate y zanahoria.

Se le da un par de vueltas y se le añaden las cabezas y los caparazones de las gambas, se deja cocer todo unos minutos, se le echa el coñac caliente y se enciende.

Una vez flameado se echa todo en la olla donde han cocido las gambas y se deja hervir a fuego lento durante 2 horas.

Luego se cuela y en este caldo se cuece la crema de arroz.

Crema de gambas

Cuando esté cocida se retira del fuego y se le añade la mantequilla y la yema de huevo, removiendo bien aprisa para que no cuaje.

Una vez en la sopera se añaden las gambas cortadas a trocitos.

La crema de gambas se sirve caliente.