



Crema fría de gambas al romesco

Ingredientes - Para 6 persona(s)

- Para el fumet
 - 1 Ud. de *Cebolla*
 - 1 Ud. de *Tomate*
 - 1 Ud. de *Ajo*
 - 1 Manojó(s) de *Perejil, fresco*
 - 1 kg de *Gamba roja, cruda*
 - 1 kg de *cabezas y espinas de pescado*
 - 3 ltrs de *Agua*
 - *Aceite de oliva*
- Para el sofrito
 - 1 Ud. de *Cebolla*
 - 4 Cucharada(s) de *Tomate frito*
 - 4 Cucharada(s) de *Salsa romesco*
 - 5 Cucharada(s) de *Anisette*
 - *Coñac*
 - *Pimentón en polvo*
- Otros ingredientes
 - 3 Cucharada(s) de *Harina de trigo*
 - 200 ml de *Crema de leche*

Preparación

Paso 1 - Preparación del fumet de gambas

En una olla grande pondremos un chorro de aceite , una cebolla trinchada, un tomate partido en cuatro, un ajo entero chafado y manojó de perejil. Por encima pondremos las **cabezas** de gambas y encima de estas colocaremos las **cabezas y espinas** de pescado. Añadiremos pimentón. Pondremos el fuego a media potencia y dejaremos rehogar unos diez minutos, añadiendo a continuación el agua. Dejaremos hervir durante 45 minutos.

Paso 2 - Preparación del sofrito

En una olla mas pequeña pondremos un chorro de aceite de oliva y añadiremos la cebolla trinchada, el sofrito de tomate y un buen chorro de coñac. Dejaremos sofreír durante un rato (unos diez minutos) , añadiremos la salsa romesco, el anisete (licor de anís suave), perejil trinchado y de nuevo pimentón al gusto. Dejaremos sofreír a fuego lento otros 10 minutos.

Paso 3 - Confección de la crema

Pondremos finalmentela harina de trigo en el sofrito y pasaremos el contenido por el minipimer. Añadiremos lentamente el fumet pasado por un colador de malla y volveremos a hervir



Recetus - Crema fría de gambas al romesco

Tu comunidad de cocina

recetus.com

revolviendo frecuentemente para que no se pegue la harina durante diez minutos.

Paso 4 - Enfriar

Pondremos a enfriar la crema, le añadiremos crema de leche y rectificaremos de sal. Finalmente la pondremos en el frigorífico hasta el momento de servir. (*En el tiempo de preparación no he contado el tiempo de enfriado*).