

Crema de patata y pimiento asado

★ ★ ☆ MEDIA

🕒 35 MIN.

🍴 6 RACIONES



INGREDIENTES

- 100 g de cebolla caramelizada
- 400 g de pimiento rojo asado y pelado
- 80 ml de aceite de oliva
- 400 g de patatas
- 1 diente de ajo
- 80 ml de vino blanco
- 1 litro de caldo de verduras
- Sal y pimienta al gusto



PREPARACIÓN

1. Con ayuda del Direct Prep, cortar las patatas con el disco de corte nº 4, reservar.
2. Colocar la cuchilla.
3. Introducir el aceite y calentar a 150º C durante 3 minutos.
4. Agregar el ajo y dorar, a continuación, incorporar el pimiento, la patata y la cebolla, rehogar durante 4 minutos.
5. Añadir el vino blanco y bajar la temperatura a 102º C, cocinar hasta evaporar el alcohol.
6. Introducir el caldo y cocinar durante 25 minutos.
7. Triturar y salpimentar al gusto.

ACCESORIOS

- Direct Prep
- Disco de corte 4-5
- Cuchilla



Rape y gambas en su salsa

★ ★ ☆ MEDIA

🕒 20 MIN.

🍴 4 RACIONES



INGREDIENTES

- 400 g de filetes de rape
- 400 g de gambón pelado
- 1 L de fumet casero de pescado
- 300 g de sofrito de ajo, cebolla y tomate
- 1 hoja de laurel
- Tomillo al gusto
- 4 dientes de ajo
- 80 ml el Brandy, coñac o vino rancio (al gusto)
- 30 g de perejil fresco picado
- 4 patatas peladas y cacheladas a mano
- Picada (50 g de frutos secos tostados + 1 ajo crudo picado)
- Sal y pimienta al gusto

ACCESORIOS

- Pala de remover
- Bandeja de vapor
- Cuchilla



PREPARACIÓN

1. Colocar la pala de remover, ajustar la temperatura a 140º C, transcurridos 3 minutos introducir el aceite y el ajo hasta dorarlo.
2. Añadir las aromáticas y el sofrito, rehogar a 130º C durante 3 minutos a velocidad 4.
3. Añadir el oloroso al gusto y bajar la temperatura a 102º C, cocinar hasta evaporar el alcohol, unos 3 minutos aproximadamente.
4. Añadir el fumet y las patatas y llevar a ebullición.
5. Coloca la bandeja de vapor y cuando esté caliente con cuidado coloca el rape pimentado y embadurnado con un poco de aceite, cuécelo entre 5 y 10 minutos, dependiendo de lo grandes que sean los filetes y el gusto del punto del pescado que desees. Cuando queden 3 minutos para terminar la cocción añade las gambas en la bandeja de vapor como hemos hecho con el rape.
6. Retirar las gambas y el rape en un plato.
7. Corta el rape para hacer rodajas de un grosor de 3-4 centímetros, reserva.
8. Tritura el fumet y las patatas juntamente con el perejil.
9. Añade la picada, Pruébalo y sazónalo al gusto si es necesario.
10. Introduce el rape y las gambas en la salsa.

