

Crema de rape y gambas

★ ★ ★ FÁCIL

🕒 30 MIN.

🍴 4 RACIONES



INGREDIENTES

- 300 g de gambas peladas
- 300 g de rape deshuesado
- 600 g de caldo de pescado
- 1 zanahoria pelada cortada en trozos (aprox. 70 g)
- 1 puerro (solo la parte blanca) cortado en rodajas (aprox. 60 g)
- 1 diente de ajo
- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 50 g de brandy
- 200 g de tomate triturado en conserva
- 1 cucharada de arroz de grano redondo
- 1 pellizco de hebras de azafrán
- 1 cucharadita de sal



PREPARACIÓN

1. Coloca el accesorio cuchillas en CookEasy Platinum. Añade al bol la zanahoria, el puerro, el ajo y trocea 10 segundos a velocidad 5. Baja los restos de las paredes. Agrega el aceite y sofríe 6 minutos a 150º C y velocidad 3.
2. Cambia al accesorio pala de remover y añade el brandy y evapora el alcohol durante 2 minutos a 150º C a velocidad 3.
3. Incorpora el tomate y el arroz, cocina 5 minutos más a 150º C y velocidad 3.
4. Pon el azafrán, la sal, la mitad del caldo de pescado (300 g) y programa 6 minutos a 150º C a velocidad 3.
5. Añade el resto del caldo y tritura 2 minutos a velocidad 6.
6. Vierte el pescado dentro del bol: gambas y rape y cuece 2 minutos a 120º C y velocidad 2.
7. Sirve en un plato hondo y decora con cebollino picado.

ACCESORIOS

- Cuchillas
- Pala de remover

