

Crema de gambas

MENÚ NAVIDEÑO

★ ★ ★ FÁCIL

 15 MIN.

 6 RACIONES



INGREDIENTES

- 1 kg de gamba pelada (las cabezas se pueden utilizar para la salsa americana)
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 1 zanahoria
- 1/4 pimiento rojo
- 100 ml de vino blanco
- 2 L de fumet de pescado
- 100 ml de aceite
- 80 g de tomate frito
- 4 patatas medianas peladas y cacheladas
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharada de miel
- Sal y pimienta al gusto

ACCESORIOS

- Direct Prep
- Disco de corte nº 4
- Pala de remover
- Cuchillas



PASO A PASO

1. Cortar todas las verduras excepto la patata con ayuda del Direct Prep y el disco de corte nº 4 o 5. Reservar la cebolla y el ajo por separado.
2. Introducir el aceite en el bol, colocar la pala de remover, programar a 150 °C durante 10 minutos, transcurridos 2 minutos, agregar los ajos y tostar, acto seguido incorporar la cebolla y sofreír el tiempo restante a velocidad continua o hasta estar bien dorado.
3. Introducir el resto de las verduras y seguir sofrriendo hasta obtener un color tostado, una vez al gusto agregar la miel.
4. Incorporar el vino blanco y el laurel, dejar que evapore durante 2 minutos y añadir el tomate.
5. A continuación, introducir el caldo y las patatas y cocinar a 105°C durante 30 minutos sin tapa.
6. Añadir las gambas y cocinar durante 5 minutos.
7. Salpimentar al gusto y triturar la crema con ayuda de las cuchillas hasta obtener una textura fina. Si fuera necesario, añadir un poco más de caldo para obtener un resultado más a nuestro gusto. Reservar.



OBSERVACIONES

Se puede añadir unas gotitas aceite de oliva en crudo para darle una textura más sabrosa y para decorar una pizca de cebollino fresco picado al momento.

Canelones de Navidad

MENÚ NAVIDEÑO

★ ★ ★ FÁCIL

 45 MIN.

 8-10 RACIONES



INGREDIENTES

- 1 berenjena pequeña
- 2 cebollas medianas
- 100 g de calabaza pelada
- 2 calabacines pequeños
- 2 zanahorias pequeñas peladas
- 1 manojo de espárragos trigueros
- 1 diente de ajo
- 80 g de tomate frito (marca Hida)
- 100 ml de vino blanco
- 1 cucharada sopera de miel de romero
- 125 ml de aceite de oliva virgen
- 80 g de butifarra negra a daditos
- 50 placas de canelones
- Sal y pimienta negra al gusto

ACCESORIOS

- Pala de remover
- Direct Prep
- Disco de corte 4 o 5
- Cuchillas



PASO A PASO

1. Procesar las verduras una a una con el disco de corte y reservar por separado.
2. Introducir el ajo con el aceite y programar 150°C, velocidad 2 intermitente durante 20 minutos.
3. Colocar la pala de remover y poner en funcionamiento.
4. Una vez transcurridos 90 segundos, añadir las cebollas y sofreír durante 10 minutos juntamente con la sal y la pimienta negra al gusto. Cuando falte un minuto, agregar la miel.
5. Programar 20 minutos más a 140°C, velocidad 2, añadir el resto de las verduras excepto el tomate frito y los trigueros. Dejar terminar el tiempo. [Cuanto más se caramelizan las verduras más color y sabor se obtiene del sofrito. La temperatura del sofrito oscila aproximadamente entre los 130°C y los 160°C].
6. Programar 10-12 minutos más con la misma temperatura y velocidad, añadir el vino y dejar cocinar hasta que evapore el alcohol, unos 2 minutos aproximadamente. A continuación, agregar los trigueros y cocinar durante los últimos 5 minutos.
7. Ajustar la temperatura a 110°C e incorporar el tomate frito, la butifarra negra y las hierbas aromáticas, cocinar durante 10 minutos.
8. Rectificar de sal y pimienta si fuera necesario. Colocar las cuchillas y triturar un poco en intervalos cortos para obtener una masa con trocitos. Estirar y enfriar, introducir el relleno en una manga pastelera y reservar.
9. Hervir la pasta de los canelones y enfriar en agua con hielo para parar la cocción.
10. Estirar las placas encima de papel film en una mesa y rellenar con la base reservada con ayuda de la manga pastelera.
11. Cerrar y colocar en una bandeja.
12. Cubrir con bechamel y poner queso por encima para gratinar.
13. Hornear a 220°C con función ventilador a media altura en el horno.
14. Decorar con perejil fresco picado por encima.