



# Crema de marisco

## Ingredientes

- 200 grs Gambas
- 1 kg mejillones
- 12 langostinos
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 1 kg. espinas rape
- 100 gr. mantequilla
- 30gr. harina
- 250 cc salsa tomate
- 2 copas de brandy
- estragón
- pimienta y perejil

## Preparación

Pelar las gambas y los langostinos .

Reservar las cabezas y pieles .

En una cazuela con 1 1/2 l de agua añadir: las espinas de rape, cabezas y pieles de gambas y langostinos, sal, una pizca de estragón y un ramillete de perejil .

Poner a fuego hasta que hierva, dejar 5' .

Quitar la espuma y añadir los mejillones limpios para que se abran .

Cuando se abran los mejillones, retirar del fuego, sacar los mejillones y separarlos de las cáscaras .

Reservar .

Poner la mantequilla a calentar en una cazuela y cuando se derrita añadir la cebolla, puerro, y zanahoria cortada en juliana, Rehogar durante 2' .

Añadir los mariscos pelados y troceados, rehogar .

Agregar la harina y dar unas vueltas con la verdura y marisco .

Incorporar el brandy, remover y dejar que se evapore el alcohol o darle fuego .

Añadir el caldo colado y el tomate triturado .

Dejar cocer 15' a fuego suave y removiendo .

Retirar del fuego, añadir los mejillones y batir hasta conseguir una crema fina .

Si queda muy espesa añadir un poco más de agua y dar otro hervor .

Rectificar la sal si es necesario .

Servir caliente .

.