

RESTAURANTE BAKARTXO

CREMA DE GAMBAS

- Cuarto Kg. de zanahorias.
- Un puerro.
- Una cebolla.
- Medio Kg. de gambas.
- Una copa de brandy.
- Dos cucharadas de puré de tomate natural.
- Margarina / mantequilla, aceite de oliva, harina y nuez moscada.
- Sal y pimientas recién molidas
- Fondo de pescado.

Pelar las gambas y reservar los cuerpos. Las cáscaras cocerlas con un poco de agua y sal. Pasarlas por la batidora y colarlas con una manga o colador muy fino, reservar el caldo obtenido.

Rehogar las zanahorias, el puerro y la cebolla en un poco de margarina/ mantequilla y aceite, salpimentar, añadir el brandy y prenderlo. Echar el tomate, el caldo de las cáscaras y un espolvoreado de nuez moscada. Cocerlo lentamente unos diez minutos y pasarlo por la batidora.

En un poco de margarina / mantequilla, tostar una cucharada de harina hasta que quede muy oscura pero sin quemarse. Añadir las verduras pasadas, dar un hervor y, si han quedado grumos volver a pasarlo con la batidora. Rectificar de sal y pimientas si fuese necesario.

Echar fondo de pescado en cantidad suficiente para que quede una crema espesa y cocerlo con las verduras un cuarto de hora.

Un momento antes de comer añadir las gambas y dar un ligero hervor ya que si cuecen demasiado se ponen muy duras.