

Crema de Gambas y Calabaza

Esta es una crema para un día especial y sorprender a tu familia e invitados. Con intenso sabor a marisco, cremosa y ligeramente dulzona, será la delicia de todos. La puedes hacer con antelación y solo tendrás que saltear las gambas en el último momento.

No es recomendable para personas con ácido úrico y/o alergia al marisco.

INGREDIENTES:

- ½ kg Gambas
- 1 Rama de apio
- 1 Cebolla mediana
- 4 Zanahorias grandes (400g aprox)
- 1 Calabaza pequeña variedad cacahuete o violín (de 1kg aprox.)
- 200ml Leche evaporada 4%M.G. o 100ml de 7% M.G
- 2L Agua
- 1 Hoja de laurel
- 1 Cucharadita de pimentón dulce (de La Vera)
- ½ Cucharadita salvia seca (opcional)
- 2 Cucharadas de aceite

4

Raciones



ELABORACIÓN:

1. Pelar las gambas dejando la colita (reservar cabeza y pieles para hacer el caldo), hacer un corte a lo largo de la gamba y retirar el intestino. Reservar
2. Pelar la cebolla y las zanahorias.
3. Elaborar el fumet de gambas: Cortar en trozos la cebolla, una zanahoria y la rama de apio. Rehogar las hortalizas con el aceite en una olla, cuando tomen un poco de color, agregar las cabezas y pieles de gambas. Sofreír aplastando las cabezas para que suelten todo el jugo. Adicionar el pimentón, laurel, salvia y 2L de agua. Hervir 15 minutos y colar en una olla.
4. Mientras se hace el fumet, pelar y retirar las pepitas a la calabaza.
5. Trocear la calabaza y el resto de las zanahorias, agregar a la olla donde está el fumet colado al fumet. Cocer 15- 20 minutos.
6. Agregar la leche evaporada y cocer 5 minutos más. Triturar hasta conseguir una crema ligera y suave.
7. Saltear las gambas y repartirlas sobre los tazones de crema, decorar con alguna hierba fresca si se desea (perejil, eneldo, ...)