

## CREMA DE GAMBAS



## Preparación

En una olla añadir un poquito de aceite sofreír el puerro y la escalonia hasta que empiecen a estar cocinados. Añadir un poquito de sal en este paso. A continuación añadir el tomate frito y la cucharadita de la pasta de ñora y remover. Añadir el pan y cuando esté doradito añadimos las gambas, el brandy y flambeamos. Una vez se haya evaporado bien el alcohol añadimos el arroz y removemos. Añadimos el caldo de pescado o de marisco y hervimos durante 15 minutos. Triturar bien hasta que tenga una consistencia cremosa. En una sartén con un poco de sal añadir las gambas, vuelta y vuelta. Servir en un plato hondo la crema y decorar con las gambas a la plancha, eneldo, hinojo o cebollino. Se puede preparar la víspera e incluso congelar lo que ha sobrado.

## INGREDIENTES

1 PUERRO  
3 ESCALONIAS  
15 GAMBAS  
2 CUCHARADAS DE TOMATE FRITO CASERO  
2 CUCHARADAS DE BRANDY  
1 CUCHARADITA DE PASTA DE ÑORA  
75 GR DE ARROZ  
600 ML DE CALDO DE PESCADO  
1 REBANADA DE PAN DURO  
ENELDO, HINOJO, CEBOLLINO PARA DECORAR