

Crema de gambas y mejillones



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Diana1979

Descripción:

Crema muy original

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Ingredientes para 3 personas :

- 1/2 cebolla de Cebolla
- 1 Puerro
- 2 Zanahorias
- 1 diente de Ajo
- 175g de Mejillones cocidos
- 75g de Gambas cocidas
- 4 cucharadas de Salsa de tomate
- 1/2 vaso de Vino blanco
- 1 vaso de Caldo de pescado o verdura
- 1 chorrito de Aceite de oliva
- 1 hoja de Laurel
- Perejil
- Estragón
- Sal
- Pimienta negra
- un chorrito de Nata o leche

Preparación:

Paso 1

Picar todos los vegetales y ponerlos a pochar en una cazuela con un poco de aceite de oliva. Después de unos minutos añadir el laurel y la salsa de tomate. Incorpora los mejillones y gambas y regar con el vino.

Paso 2

Cubrir con el caldo y dejar cocer 20 minutos. Sazonar al gusto. Añadir la leche o la nata y triturar.