



Crema de Marisco con Vieira, Mejillones y Ajo Blanco.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
ENTRANTE



TIEMPO DE PREPARACIÓN
45 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
BLANCO

Ingredientes

- 4 dientes Ajo Blanco Big Garlic
- 100 gr Gambas enteras
- 4 Vieiras
- 200 gr de Mejillones Cocidos
- 2 Zanahorias
- 1 Puerro
- 1 Pimiento Italiano
- 1 Cebolleta
- 1 vaso de Vino Blanco
- Aceite de oliva Virgen Extra
- Sal
- Perejil fresco
- 1 litro de agua, caldo de pescado o caldo de marisco

Paso a Paso



1. Pelamos los ajos y los picamos finamente.
2. Picamos la cebolleta, las zanahorias, el pimiento y el puerro.
3. En una cazuela, a fuego medio, añadimos un chorro de aceite y los ajos. Justo antes que cojan color dorado, agregamos la cebolleta, los pimientos, el puerro y la zanahoria, en este orden.
4. Dejamos que se pochén las verduras y añadimos las gambas, dejando que se doren por ambas caras.
5. Añadimos el vaso de vino blanco y esperamos a que reduzca.
6. Agregamos el agua, caldo de pescado o marisco, y lo dejamos cocer durante media hora.
7. Pasado este tiempo, lo introducimos todo en un vaso americano para triturarlo bien con la batidora. Después, lo pasaremos por un colador fino apretando con un cazo o con una cuchara.
8. Ahora que ya tenemos la crema, la volveremos a poner en la cazuela a fuego medio hasta que hierva y lo probaremos para rectificar de sal.
9. Para terminar, marcamos las vieiras, con unas gotas de aceite, en una sartén o plancha a fuego medio-alto, que se doren bien por ambas caras y reservamos.

TERMINADO DEL PLATO:

10. En un plato hondo, colocamos en el centro una vieira y añadimos una pizca de flor de sal sobre ella. Alrededor colocamos 5 o 6 mejillones y vertemos con cuidado la crema de marisco bien caliente, decoramos con perejil fresco y listo!

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- No será necesario calentar en exceso los mejillones, ya que al estar la crema caliente se calentarán.
- La carne de las vieiras es mejor marcarla a fuego alto, para que no pierda su textura y se quede chiclosa.
- Si queremos una crema con más cuerpo, la podemos ligar con un elemento de ligazón como puede ser maicena, roux, xantana o con pan duro y colándola otra vez.
- Si queremos que la crema coja un color más rojizo, podemos añadir tomates maduros a las verduras.
- En este caso hemos hecho la crema con gambas, mejillones y vieiras, pero de la misma forma podemos hacerla con bogavantes, carabineros, nécoras....