

# Crema de pescado para 15 personas

## Ingredientes

- 500-700 gramos de langostinos
- 400 g de carne de mejillones
- 4 huevos cocidos
- 4 cebollas rojas
- 4 pimientos piquillo
- 4 pimientos choriceros
- 10 ajos en laminas
- 750 gramos de tomate natural
- Coñac para flambear
- 4 ó 5 rebanadas de pan seco (4 dedos)
- 3 zanahorias majas
- 4 puerros (solo lo blanco)
- 1 pimiento verde grande, y un pimiento rojo grande

## Ingredientes para el caldo de pescado (fumet):

- 2Kg de cabracho o congrio o rape o merluza...(pescado blanco)
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 2 puerros enteros
- Hacer en frío y sin sal lentamente entre 45 y 90 minutos (no más tiempo).

## Instrucciones

1. Si se hace uno o dos días antes, hacerlo sin sal. La sal siempre al final.
2. Para hacer el caldo (fumet) en una cazuela poner las cáscaras y cabezas de los langostinos y dorar. Añadir agua fría. Limpiar el pescado y ponerlo a cocer en frío con la cebolla, la zanahoria y el puerro (todo sin sal). Cuando el pescado está cocido retirarlo, pelarlo y desmigalar su carne. Reservar.
3. Las cascaras y las cabezas de los langostinos triturar y pasar por el chino. Se añadirá a la crema.
4. Por otro lado, hacer una salsa con las verduritas picadas y untar el pan en un poco de aceite de oliva. Cuanto más tiempo más rico saldrá.
5. Saltear en ajo la carne de los pescados (opcional un poco de guindilla).
6. Rehogar y flambear con coñac.
7. Triturar las verduras junto con el pan. Echarlo en una cazuela con el fondo colado, dejar cocer. La cantidad de fondo y el tiempo de cocción depende del fuego y la textura de la sopa.
8. Cuando tenemos la textura deseada, servimos caliente y por encima la guarnición.