

# Bisque de camarones

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** 1 Unidad

**Laurel:** 1 Hoja

**Crema de leche:** 1 Taza

**Apio:** 1 Unidad

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Brandy:** 3 cdas.

**Agua:** 1 L

**Aceite De Oliva:** 1/2 Taza

**Manteca fría:** 100 grs.

**Pure de tomate:** 2 cdas.

**Camarones:** 500 g

## Conos de cangrejo

**Huevo batido:** 1 Unidad

**Pimiento rojo:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Zanahorias picadas:** 1 Taza

**Mayonesa:** 4 cdas.

**Cangrejo picado:** 200 g

**Ají rojo picante:** A gusto

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Panko:** Cantidad necesaria

**Apio picado:** 1/4 Taza

**Cebolla picada:** 4 cda.

**Perejil:** 1 cda.

## Guarnición

**Paprika:** 1 cda.

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Camarones:** 200 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Perejil:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele la *zanahoria* y corte en cubos pequeños.

- Corte el *apio* en cubos pequeños.
- Limpie los **camarones** y reserve.
- Reserve la caparazón y las cabezas de los *camarones*.
- En una olla, con aceite de oliva, rehogue la *cebolla*, agregue la *zanahoria*, el *apio*, los caparazones y las cabezas de los *camarones*.
- Deslance con brandy y deje evaporar el alcohol.
- Agregue 1 litro de agua y deje cocinar hasta que llegue al primer hervor.
- Retire y pase por una licuadora o un procesador
- Procese y vuelva a colocar en la olla, agregue el resto del agua y la hoja de *laurel* y cocine hasta que solo quede un litro de caldo concentrado
- Cuele presionando con una cuchara y coloque nuevamente en la olla a fuego bajo.
- Agregue el puré de *tomate*, la *crema* de leche y la sal.
- Deje *hervir* e incorpore la *manteca* helada, batiendo vigorosamente con un batidor, hasta que la *crema* esté bien emulsionada
- Reserve caliente.

## Guarnición

- Pique el *perejil*.
- En un sartén con aceite de oliva y *paprika*, fría los *camarones* reservados, condimente con sal y pimienta y agregue el *perejil* picado.

## Conos de cangrejo

- Pique el *perejil*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los vegetales y agregue el *perejil* picado.
- En un bowl, mezcle el *cangrejo* con los vegetales salteados, sal, pimienta, la *mayonesa*, 2 cucharadas de *huevo* batido y el *pimiento* rojo dulce.
- Rellene conitos con la mezcla y lleve al freezer hasta congelar, retire de los conitos, pase por *huevo* batido y *panko*.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría los conos de *cangrejo*.

## Presentación

- En la base de un plato hondo coloque la *guarnición* de *camarones*, el cono de *cangrejo* y agregue el bisque de *camarones*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/bisque-de-camarones>