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*.
- Deslace 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