Milhojas de cangrejo y zucchini

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Brandy: 1 cda
Concentrado de tomate: 1 cda
Zucchini: 1 Unidad
Pimiento rojo: 1 Unidad
Carne de cangrejo: 4 Latas
Eneldro fresco:
Mayonesa: 2 cdas.

Para la salsa americana:

Crema: 200 Ml.
Arroz: 1 Puñado
Fumet: 500 Ml.
Laurel: 1 Hoja
Estrella de anís: 1 Unidad
Pimiento choricero: 1 cda
Apio: 1 Rama
Aceite:
Concentrado de tomate: 1 cda
Hinojo: 1 Bulbo
Licor de Anís: 2 cdas.
Pimienta:
Sal:
Camarones: 200 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En una sartén al fuego con aceite salteamos el *hinojo* y el *apio* cortados en pequeños cubos
- Añadimos las cabezas de los *camarones*, el *tomate* concentrado, el *pimiento* choricero, el *arroz* y salteamos hasta que esté bastante dorado.
- A continuación, desglasamos con el *licor* de anís y añadimos también la estrella de anís.
- Cuando el alcohol se haya evaporado, incorporamos el fumet, la hoja de *laurel*, sal, pimienta y cocinamos hasta que reduzca un poco.
- Pasamos todo por el mixer, lo colamos y llevamos al fuego
- Terminamos incorporando la *crema*, y rectificamos de sal y pimienta
- Reservamos la salsa en caliente.

- Cortamos los zucchinis en rodajas de medio dedo de grosor, los salpimentamos y doramos en una sartén bien caliente con aceite de oliva
- Reservamos.

Para la salsa americana

- En un bowl mezclamos la *mayonesa*, el **cangrejo**, el concentrado de *tomate* y el brandy
- Reservamos.
- En la misma sartén del **zucchini**, salteamos ligeramente el cuerpo de los *camarones* pelados y cortados en rodajas finas
- Los añadimos a la salsa americana.
- Intercalamos las rodajas de *zucchini* con la salsa americana y hacemos torres.
- Servimos cubriendo con la salsa y decorando con algunas ramitas de *eneldo* fresco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/milhojas-de-cangrejo-y-zucchini