Ñoquis de papa con crema de mariscos

Tiempo de preparación: 25 Min

Ingredientes

Para la crema de mariscos:

Langostinos: 100 g
Cebolla: 1 Unidad
Bulbo de Hinojo: 1 Unidad
Estrellas de anís: 2 Unidades
Sal: Cantidad necesaria
Pimentón dulce: 1 cda
Apio: 1 Rama
Cangrejos: 10 Unidades
Puerro: 1 Unidad
Arroz de grano corto: 40 g
Laurel: 2 Hojas
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Brandy: 20 cc
Pimienta Negra: 2 Granos
Tomate concentrado: 1 cda

Para los ñoquis:

Pimienta: A gusto
Sal: A gusto
Harina: 50 g
Yema de huevo: 1 Unidad
Papa cocida: 200 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En una olla con aceite, cocinamos los cangrejos cortados a la mitad hasta que saquen mucho *color*
- Mientras tanto, les vamos dando golpes para sacarles todo el *jugo*.
- Pelamos los *langostinos* e incorporamos las cabezas y las cáscaras a la olla con los cangrejos.

- Seguidamente, cortamos el *hinojo*, la *cebolla*, el *puerro* y el *apio* en trozos grandes
- Luego, añadimos todo a la olla con los cangrejos y las cáscaras de los *langostinos*.
- Incorporamos a la olla también el concentrado de *tomate*, *pimentón*, el *arroz*, el brandy y dejamos que este último evapore.
- Después, añadimos las estrellas de anís, la hoja de *laurel* y los granos de pimienta y seguimos cocinando, aplastando bien todo para que suelte el *jugo*.
- Agregamos a la olla con el caldo de pescado y dejamos cocinar durante media hora
- Pasado el tiempo, trituramos el contenido de la olla y lo pasamos por un colador.
- Rectificamos de sal el caldo y lo volvemos a poner al fuego para que hierva.
- Por otro lado, preparamos los ñoquis
- Pelamos las papas cocidas y las aplastamos con un pisa papas
- Mezclamos con la *harina*, una pizca de sal, otra de pimienta y una yema de *huevo*.
- Amasamos con las manos y hacemos rollitos de masa
- Luego, cortamos los ñoquis del tamaño que deseemos y los cocinamos, durante un par de minutos, en el caldo junto con los *langostinos* pelados

Para terminar

- Emplatamos en un plato hondo y decoramos con unos brotes.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/noquis-de-papa-con-crema-de-mariscos