

# CREMA DE MARISCO

## INGREDIENTES:

1000 g de agua  
Las cáscaras de 500g de marisco  
1 zanahoria pelada y troceada  
1 puerro (solo la parte blanca)  
3 dientes de ajo  
50 g de aceite  
50 g de Brandy  
200 g de tomate triturado  
40 g de arroz  
Unos hilos de azafrán  
1 cubito de caldo pescado



## PREPARACIÓN:

1. Empezar haciendo el fumet echando las cáscaras y 500 ml. de agua en el vaso. Programar **7 minutos, temperatura 100º y velocidad 1**. Colar y reservar y aclarar el vaso.
2. Echar la zanahoria pelada y troceada, el puerro troceado y los dientes de ajo. Trocear **3 segundos, a velocidad 5**. Con la espátula, bajar los restos que hayan quedado en las paredes y en la tapa del vaso, hacia las cuchillas.
3. Añadir el aceite y programar **6 minutos, temperatura varoma y velocidad 1**.
4. Incorpora el brandy y programar **1 minuto, temperatura varoma, velocidad 1, sin cubilete** para que se evapore mejor el alcohol.
5. Agregar el tomate y el arroz. Programar **5 minutos, temperatura varoma y velocidad 1**.
6. Poner el azafrán, la sal y el fumet reservado. Programar **7 minutos/100º/vel 1**.
7. Añadir 100 gr. de agua para que baje la temperatura y triturar todo durante **1 minuto, a velocidad progresiva 5-7-10**.
8. Incorporar los otros 400 gr. de agua restantes y programar **5 min/100º/vel 1**.
9. Servimos caliente