



INGREDIENTES:

- 1 cola de rape (puede ser congelado), quitar el hueso y atarlo como un redondo.
- **Para el Fumet:**
- 300 gramos de langostinos (reservar cuerpos)
- 50 gramos de "Gran Chef"
- 250 gramos de agua
- 50 gramos de aceite
- **Para el Sofrito:**
- 50 gramos de aceite
- 250 gramos de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 400 gramos de tomate natural triturado
- **Para el resto:**
- el fumé reservado
- 1 cucharadita de estragón
- 2 pastillas de caldo de pescado
- 1 pizca de cayena en polvo
- ½ cubilete de perejil picado

PREPARACIÓN:

1. Ponga el aceite en el vaso y **programe 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1** , añada las cabezas y cáscaras (pasadas por harina) y **programe 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**

Agregue el vino y deje reposar. Incorpore el agua y **programe 5 minutos, 100 grados, velocidad 4**

Cuele y reserve. Lavar el vaso.

2. Ponga los ingredientes del sofrito y **trocee 5 segundos, velocidad 5. Programe 12 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**

.

3. **Triture 20 segundos.** Añada el resto de los ingredientes y **programe 20 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**

.

4. **Nota:** Cuando falten 12 minutos, colocar el Varoma con el rape y 3 langostinos para montar el palto.

5. Cuando acabe el tiempo, añada los cuerpos de los langostinos por el bocal y deje reposar un minuto.