



INGREDIENTES:

Para el fumet:

- 300 gramos de gambas arroceras
- ½ cebolla
- 2 ajos
- 1 hoja de laurel
- 500 gramos de agua

Para el sofrito:

- 1 puerro a rodajas (parte blanca)
- 2 tomates maduros
- 2 zanahorias
- 1 calabacín
- 40 gramos de aceite de oliva
- 50 gramos de brandy
- 1 filete de pescado
- 100 gramos de nata
- 1 huevo
- 200 gramos de colitas de gambas peladas más los cuerpos que nos han quedado del fumet

PREPARACIÓN:

1. Para el fumet pelar las gambas y reservar los cuerpos para luego triturar con la crema.
2. Poner las cáscaras con los ajos, la media cebolla y **triturar 5 segundos, velocidad 4**.
Añadir el agua y la hoja de laurel, programar
10 minutos, temperatura varoma, velocidad 2
.
- Reservar.
3. Poner en el vaso el puerro, el aceite, los tomates cortados a cuartos, la zanahoria y el calabacín, **cortar 2 segundos, velocidad 5** , bajar el resto de las paredes y programar **1 2 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**
.
4. Añadir el brandy, el filete de pescado, las colas de las gambas y el fumet reservado, programar **12 minutos temperatura varoma, velocidad 1. Triturar 1 minuto, velocidad progresiva 5-10** .
5. Añadir agua hasta llenar el vaso (2 litros), añadir sal y pimienta, programar **10 minutos, temperatura varoma velocidad 2**
.
6. Añadir la nata y el huevo, programar **2 minutos, temperatura varoma, velocidad 3**.
7. Servir caliente con tostaditas de pan.