



Crema de mejillones y langostinos

Sin Gluten

Ingredientes 2-4 personas

500 g de Langostinos
Aceite de oliva virgen extra
1 Sobre de Azafrán
1 Vaso de Vino o agua
1 kg de Mejillones
2 Dientes de ajo
1 Cebolla grande
Sal
Pimienta
1 Cucharadita de pimentón
300 g de Tomate pelado en trozos o triturado de lata
1 Cucharadita de concentrado de tomate (opcional)
1 Hoja de laurel
Medio vaso de Coñac
50 g de Arroz
Cebollino o perejil fresco

Ingredientes 6-10 personas

750g Langostinos
Aceite de oliva virgen extra
1 Sobre y medio de azafrán
1 Vaso y medio de Vino o agua
1 kg y medio de Mejillones
3 Dientes de ajo
1 Cebolla y media grande
Sal al gusto
Pimienta al gusto
1 Cucharadita y media de Pimentón
450g Tomate triturado
1 Cucharadita y media de Concentrado de tomate (opcional)
1 Hoja de laurel
3/4 de Vaso de Coñac
75g Arroz
Cebollino o perejil fresco

Ingredientes 12-16 personas

1kg de Langostinos
Aceite de oliva virgen extra
2 Sobres de azafrán
2 Vasos de vino o agua
2kg de Mejillones
5 Dientes de ajo
2 Cebollas grandes
Sal
Pimienta
2 Cucharaditas de Pimentón
700g de Tomate triturado
2 Cucharaditas de Concentrado de tomate (opcional)
2 Hojas de laurel
1 Vaso de Coñac
100g de Arroz
Cebollino o perejil fresco

Preparación

Pelamos y reservamos los langostinos y preparamos un caldo con las cabezas y cáscaras. Las doramos en una cazuela con un poquito de aceite hasta que cambien de color y machacamos bien las cabezas para extraer el jugo. Cubrimos con agua y, cuando empiece a hervir, retiramos con una cuchara la espuma (impurezas) que salga y dejamos cocer 20 minutos. Colamos y añadimos el azafrán. Reservamos caliente para que se infusione. En otra cazuela, ponemos un vaso de vino o agua y añadimos los mejillones. Tapamos y esperamos a que se abran. Colamos este caldo, lo mezclamos con el de los langostinos y mantenemos caliente. Retiramos los mejillones de las conchas (que desechamos) y reservamos. Para hacer el sofrito, doramos los dientes de ajo y la cebolla picada en trozos con un poco de aceite, sal y

pimienta. Cuando cojan color, añadimos el pimentón y removemos bien para que no se queme. A continuación, agregamos el tomate triturado, el concentrado de tomate (opcional), el laurel y el coñac, y esperamos un par de minutos a que se evapore el alcohol. Añadimos el arroz y cubrimos con el caldo que hemos preparado de mejillones y langostinos. Cocemos durante 15-20 minutos hasta que el arroz esté en su punto. Incorporamos los langostinos y los mejillones y cocinamos a fuego lento 3-4 minutos hasta que se hagan los langostinos. Trituramos muy bien (no olvidemos retirar antes el laurel) y colamos para dejar una textura fina. Probamos y rectificamos de sal. Si queremos una textura más ligera, añadimos un poco más de caldo o agua. Servimos con cebollino o perejil fresco picado.

Notas

Para acortar los tiempos de cocción, podemos sustituir el arroz por pan (en este caso dejaría de ser sin gluten). Es recomendable quitar las barbas de los mejillones antes de cocerlos. Una vez hemos triturado, es importante colar la crema con la ayuda de un chino para eliminar todas las impurezas y que la textura de la crema sea lo más fina posible. Se puede congelar la crema, pero antes de servirla de nuevo, aconsejo darle un golpe de minipimer para volver a emulsionarla y que tenga buena textura.