

La Recepta de Escola Turisme Baix Penedès

“Crema de marisc”

Ingredients: 4 pax.

- ½ Kg. crancs
- ½ cap d'allis
- ½ ceba
- 3 tomàquets madurs
- ½ cullerada de cafè de pebre vermell dolç
- 80 gr. mantega
- 70 gr. de farina
- ½ Escalunya
- 1 dl. oli oliva
- 1 dl. Oporto
- 1 dl. crema de llet
- Sal i pebre negre
- 1 dl. de Brandy

Elaboració:

Agafem els alls i la ceba tallada a trossos i la sofregim amb una mica d'oli, quan està sofregit s'afegeix el tomàquet tallat a trossos i per últim el pebre vermell dolç. A part sofregim els crancs, quan estan sofregits, els anem aixafen amb la mà de morter, es barreja amb el sofregit i afegim un 2 litres d'aigua., es deixa bullir una ½ hora, després ho colarem per un “xino”.

A part preparem un “**Roux**” amb 70gr. de mantega i 70 gr. de farina, es deixa enrossir una mica la farina, per no trobar el gust a la farina crua, una punt de pebre vermell dolç i un litre del caldo de peix, anant remenant amb un batedor. A part sofregim l'escalunya tallada petita amb 10gr. de mantega, després afegim el Oporto, es deixa reduir, i s'afegeix la crema de llet, es deixa reduir i afegim la salsa que hem preparat primer, es rectifica de sal i pebre i ja la tenim a punt.



Tel. 977 682938
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M^a del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell