

Crema de langostinos

Publicada por:

[imprimir](#)

- 25 '
- 35 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El langostino es un crustáceo rico en vitamina D, fósforo y yodo.

Modo express

1. Pele y corte en trozos pequeños la cebolla, el ajo, la zanahoria y la patata. Pele los langostinos y reserve las pieles y las cabezas.
2. Programe el menú Freír/Sofreír 15 minutos a 180º, vierta el aceite en la cubeta y dore 2 minutos los cuerpos de langostinos; retire y reserve.
3. Incorpore entonces el ajo, la cebolla, la zanahoria, las cabezas y las pieles de los langostinos; dore 10 minutos y añada las patatas, el laurel y el tomate; remueva y vierta el brandy. Espere 2 minutos hasta que se evapore el alcohol e incorpore el vino, el tomate, el agua y la leche.

4. Cierre la tapa y programe el menú Presión 20 minutos a 135º.
5. Cuando finalice, traslade el contenido de la cubeta a otro recipiente; retire el laurel, las pieles y las cabezas, triture la crema y pásela por un colador chino. Rectifique la sal y sirva con los langostinos dorados encima.