

LANGOSTINOS CON SALSA AL OPORTO CON CHOCOLATE

PICADA

- 2 dientes de ajo
- 15 de almendras crudas sin piel tostadas
- 2 ramitas de perejil fresco (solo las hojas)
- 25 g de chocolate fondant
- 1 pimienta de Cayena molida

FUMET DE MARISCO

- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 600 g de langostinos crudos medianos
- 50 g de vino de Oporto
- ½ pastilla de caldo de pescado
- 100 g agua

SOFRITO

- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 50 g de zanahoria en trozos
- 75 g de zanahoria
- 1 hoja de laurel
- ½ cucharadita de pimentón



PREPARACIÓN

PICADA

1. Ponga en el vaso los ajos, las almendras, el perejil, el chocolate y la pimienta de Cayena y triture 5 seg/vel 7. Retire a un bol y reserve.

FUMET DE MARISCO

2. Sin lavar el vaso, caliente el aceite 3 min/varoma/vel 1. Mientras tanto, pele los langostinos, separe las cabezas y las cáscaras y reserve los cuerpos.
3. Agregue las cabezas y las cascaras de los langostinos al vaso y sofría 4 min/varoma/vel 1.
4. Incorpore el vino del Oporto y sin poner el cubilete caliente 1min/varoma/vel1.
5. Añada el caldo de pescado y el agua y triture 30 seg/vel 3. A continuación caliente 2 min/varoma/vel2. Con ayuda de un chino cuele el contenido del vaso. Deseche las cascaras y reserve en un bol el fumet. Lave el vaso y la tapa.

SOFRITO

6. Ponga en el vaso el aceite, la zanahoria y la cebolla y trocee 4 seg/vel 4.
7. Agregue el laurel y sofría 3 min/varoma/giro izquierda/vel cuchara.
8. Incorpore la picada reservada en el paso 1 y sofría 2 min/varoma/giro izquierda/vel cuchara. Abra la tapa e incorpore el pimentón alrededor de las cuchillas.
9. Añada el fumet de marisco reservado en el paso 5. Situé el varoma en su posición con los cuerpos de los langostinos y programe 5-6min/varoma/giro izquierda/vel cuchara. Coloque los langostinos en una fuente y vuelque encima el contenido del vaso. Sirva inmediatamente.