

# Restaurante Duque



## Crema de Cangrejos

### Ingredientes

(Para 6 personas).

- 1/2 kg. de cangrejos de río
- 1 ramita de apio
- 2 puerros
- 2 tomates medianos
- 1 nabo
- Perejil
- 1 chorrito de nata líquida
- 1 vaso de vino blanco seco
- 1 copa de brandy
- 1 chorro de salsa picante
- 1 punta de guindilla
- 2 clavillos
- 4 granos de pimienta
- 6 cucharadas soperas de aceite
- Caldo de pescado
- 60 g. de arroz
- 1 ramillete de hierbas aromáticas (laurel, tomillo, eneldo)
- Sal



# Restaurante Duque

## Receta

Limpiar y picar menudo el apio, el puerro, los tomates, y el nabo y rehogarlo todo en una olla con el aceite y la mantequilla, a fuego moderado, durante 30 minutos.

Los cangrejos, bien lavados, se flamean con el brandy en otro recipiente y una vez dorados se pasan a la misma olla de las verduras. A continuación se agrega el vino y todos los condimentos restantes, el caldo, el arroz, las hierbas aromáticas y la sal. Se deja cocer durante 45 minutos a fuego moderado, se retira el fuego y se tritura con un robot de cocina u otro utensilio. La mezcla obtenida se tamiza con un pasapuré o un colador chino y se pone de nuevo al fuego, se rectifica de sal, se le agrega la nata y se deja que dé un hervor de unos 3 minutos.

Se sirve muy caliente, con guarnición de picatostes y unas colas de cangrejo de río, cocidas y peladas, que tendremos preparadas con antelación.

