



INGREDIENTES

- 2 bueyes de mar cocidos Aligator
- 2 cebollas
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- 2 tomates
- 200g de arroz
- 1,5l de caldo de pescado
- Vino blanco
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Albahaca fresca

Crema de verduras y buey de mar

 45 minutos

 Media

 2 Personas

Como prepararlo

¡Feliz viernes, familia!

Con estos días de intenso frío, apetecen platos calientes en nuestras mesas. Pues hoy os traemos una crema de verduras y buey de mar de lo más ideal.

El buey de mar da al plato un toque de sofisticación ya que se trata de un marisco, igual no muy conocido, pero sí muy sabroso. Además, el buey de mar Aligator se presenta ya cocido, por lo que reduce mucho la labor de limpiarlo y cocinarlo.

¡Vamos a ello!

- Pelar las cebollas, limpiar el puerro y cortarlo todo fino
- Rallar la zanahoria y los tomates
- En un cazo, cocinar todas las verduras con un poco de aceite de oliva
- Desmembrar el buey, abrir el caparazón y sacar los corales, la carne del interior y la carne de las patas
- Añadir la carne del buey en el cazo, con un chorro de vino blanco y dejar reducir
- Añadir el arroz, removerlo un poco, añadir el caldo de pescado y dejarlo cocer durante unos 15-17 minutos
- Cuando el arroz esté cocido, retirar los trozos más grandes de buey de mar y triturar la crema
- Colar la crema, volver a ponerla en el fuego con el mismo recipiente usado y rectificar de sal
- Servir en un bol, añadir los trozos grandes de buey de mar previamente reservados y decorar con albahaca fresca

¡A disfrutar!





FROIZ

Siempre a su servicio

