



INGREDIENTES

- 500 gr. de langostinos crudos.
- 30 gr. de aceite de oliva.
- ½ Cucharadita de pimentón.
- 20 gr. de tomate frito (2 cucharadas).
- 1 Pizca de sal.
- 700 gr. de agua.

FUMET DE MARISCO

- Pelamos los langostinos quitándoles la cabeza y la cáscara que los recubre. Reservamos la carne para otra elaboración.
- Echamos las cáscaras y cabezas en la jarra de nuestra *Mastermix*, agregamos el aceite y sofreímos durante **2 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 2.**
- Incorporamos el pimentón, el tomate frito, la sal y el agua. Cocemos en **12 minutos a 110 °C de temperatura – Velocidad 1.**
- Finalizada la cocción pasamos todo por un colador y con una cuchara de madera, o la espátula de silicona, presionamos sobre las cáscaras para que suelten todo su jugo.

NOTA.- *Este es el resultado de un buen fumet de marisco. Otorga a nuestros platos un sabor único, realzando y enriqueciendo aromas, textura y colorido a nuestros guisos. Podemos elaborarlo no solo con langostinos. También y de la misma forma, con langosta, galeras, gambas, cangrejo...*

