

FUMET DE LANGOSTINOS

INGREDIENTES

Las cabezas y las cáscaras de 500 gr de langostinos aprox.
1 chorro de aceite de oliva
1 pimienta roja
1 cebolla
Agua (la cantidad dependerá de lo concentrado que lo queramos)
Sal

PREPARACIÓN

En caldero introducimos las cabezas y las cascarras de los langostinos con un chorro de aceite, doramos bien hasta que cojan color. Luego añadimos agua con un poco de sal. Agregamos el pimienta y la cebolla picados y dejamos hervir unos minutos.

En una licuadora o en un procesador de alimentos, licuamos todo el caldo con los langostinos (debemos tener cuidado al licuar no vaya a saltar el caldo caliente)

Colamos el fumet para separar el caldo del resto de los ingredientes.

NOTA

Si no se va a utilizar de inmediato podemos dejar enfriar, congelarlo y guardarlo para utilizarlo en otras ocasiones.

Este fumet sirve bien para que tus paellas queden más sabrosas, ya que la cabeza del langostino y la gamba es muy sabrosa.