

## **Crema suave de Ajo con Langostinos**

Hoy vamos a hacer una crema muy suave de ajos, casi una emulsión. Haremos los langostinos a la plancha, pelados, y con sus cabezas haremos un jugo con el que ligaremos la crema de ajos....

### **¿Qué?**

- 20 dientes de ajo pelados
- 100 grs de Aceite de oliva
- 1 docena de Langostinos crudos
- 1 vasito de Brandy
- 1 vasito de caldo de pescado o agua
- Sal
- Pimienta blanca molida

### **¿Cómo?**

Para suavizar los ajos los escaldaremos 3 veces en agua. ¿Cómo?, muy sencillo: Pondremos un cacito con agua a hervir. Añadiremos los dientes de ajo y cuando arranque el hervor escurriremos el agua. Les pondremos agua limpia y los herviremos otra vez. Repetiremos la operación una vez más y estarán casi listos. Sólo nos quedaría *confitarlos* con el aceite de oliva, en ese mismo cazo. Para ello calentaremos suavemente. ( Los ajos deben burbujear pero no freírse). En unos 10 minutos deberían estar listos. Los dejaremos reposar en el mismo cazo, con el aceite.

Por otro lado pelaremos los langostinos, guardando sus cabezas. Ahora pondremos una sartén al fuego con una gota de aceite y rehogaremos las cabezas, aplastándolas con un tenedor para que suelten su jugo.

Añadiremos el brandy y dejaremos que se reduzca el alcohol. Una vez conseguido añadiremos el fumet o agua y dejaremos cocer durante un minuto. Con la ayuda de un colador extraeremos todo el líquido, apretando bien.

Nos debería salir una cantidad de líquido como de medio vaso, aproximadamente.

Ahora que tenemos todo, sólo nos queda hacer la emulsión o crema:

-Escurremos el aceite de confitar, que usaremos más adelante. Añadiremos el jugo de langostinos en el cazo donde tenemos los ajos y, con la ayuda de una turmix batiremos hasta conseguir un puré ligero. Ahora iremos añadiendo lentamente el aceite sin dejar de batir, como si fuera una mayonesa. Si nos quedara excesivamente espeso lo aligeraríamos con unas gotas de agua.

Ahora la pondremos a punto de sal y pimienta y la mantendremos templada.

Serviremos esta crema en pequeños boles y la acompañaremos con los cuerpos de los langostinos a la plancha en el último momento y...listo!!