

Capuccino cangrejos

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0

Apio

Brandy

400 gr Cangrejos

Chalotas

Concentrado tomate

Fumet de pescado (caldo)

Zanahorias

ELABORACIÓN

de Kristoff Coppens Del libro "La cuisine de Kristof Coppens"

Con 400 gr de cangrejos, apio, zanahoria, chalotas, concentrado de tomate, brandy, fumet de pescado y las cabezas de los cangrejos (menos 4) se hace una bisque de cangrejos, que se colará para que quede bien fina y se batirá para dejarla cremosa.

Se pone en el fondo de una taza de café, mejor transparente, para que se vea y encima se pone una capa de nata, como para el capuchino y se adorna con una cabeza de cangrejo.