



CREMA DE NÉCORAS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de nécoras
- 200 g de cebolla
- 250 ml de nata
- 75 ml de coñac
- 40 g de aceite de oliva
- pimienta
- sal

LA PREPARACIÓN

- Cocer las nécoras con agua y un poco de sal.
- Cuando estén cocidas, reservar el caldo, sacar la carne y trocearla.
- Cocer la cebolla, finamente picada con un poco de aceite (se puede utilizar mantequilla) y el caldo de las nécoras. Salar.
- Cuando empiece a tomar color, añadir el coñac y dejar a fuego medio hasta que se evapore.
- Añadir la carne de las nécoras, la nata líquida y pimienta a gusto. Batir hasta conseguir una crema suave (si es necesario pasar por el chino para que quede más suave).
- Antes de servir poner unos minutos a fuego suave y remover.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 4.9 g	Grasas 25.9 g
Kcal 357	Proteínas 15 g