

Crema de ahumados



Un chupito de aceite de oliva unos 50 gr

3 o 4 dientes de ajo grandes, unos 20 gr

1 litro de agua

1 kg. de patatas

2 y 1/2 pastillas de caldo de pescado o sal

Pimienta recién molida

200 ml de nata de cocina

100 gr. salmón ahumado o 50 y 50 salmón y bacalao ahumado

50 gr. de huevas de lumpo (o bolitas negras que le dicen mis hijos)

1. - Ponemos el aceite y los dientes de ajo enteros y pelados en una cacerola, aunque yo lo hago en la termo.

2. - Mientras pelamos y troceamos las patatas.

2. - Cuando empiecen a dorarse agregamos las patatas, el agua, las pastillas de caldo o la sal y la pimienta. En la cacerola normal dejamos unos 45 minutos a fuego medio.

3. - Mientras picamos muy finos el bacalao y el salmón, o el ahumado que hayamos elegido.

4. - Una vez hecho, pasamos por la batidora, pero no mucho, para evitar que nos quede chicloso.

5. - Añadimos la nata, mezclamos, rectificamos de sal y servimos en platos o tazas de consomé, donde habremos puesto los ahumados en el fondo.

6. - Le ponemos un poco de las huevas encima y servimos.