

## MARISCO ELABORADO

### Crema Bisqué de Bogavante

#### Preparación

**1. Para tomar como crema:**

En una cazuela pon una capa fina de agua en la base y luego añade la crema de bisqué sin descongelar. Caliéntala a fuego lento mientras la remueves de vez en cuando. Añade tropezones de marisco para realzar su presentación.

**2. Como aperitivo:**

Sirve la crema bisqué de bogavante en vasos pequeños de degustación.

**3. Como sopa o caldo:**

Añade a la crema 500 ml. de agua, o bien 250 ml. de agua y 250 ml. de fumet "Marisco Planet".

#### Ingredientes

Bogavante, tomate, cebolla, zanahoria, puerro, agua, nata líquida, harina, mantequilla, pimienta, pimentón rojo y pernot.

**Alérgenos:** contiene marisco. Puede contener trazas de metalfsulfito.

Producto ultracongelado. Mantener a -18 C°. No volver a congelar una vez descongelado.



Formato	Raciones	Presentación
Bandeja 500 gr	2 personas	Congelado
Bandeja 1 Kg	4 personas	Congelado