Vellutata di avocado e gamberi

Descrizione

La vellutata di avocado e gamberi è una portata elegante dal gusto etnico. Il piatto è abbellito dai gamberi che vengono messi al centro del piatto, al termine della preparazione, come guarnizione.

Informazioni

PREPARAZIONE: 25 min
DIFFICOLTÀ: 2
COTTURA: 15 min
DOSI PER: 6 persone

Ingredienti

60 g di **burro**
1 cipolla **bianca** media
2 **spicchi d'aglio**
1 cucchiaio di **farina**
1 l di **brodo** di pollo
4 ½ **avocado** maturi
180 g di **gamberi** cotti e sgusciati
500 ml di **panna**
Sale e pepe

Preparazione

1) In una casseruola scioglie il burro a fuoco medio.
2) Soffriggi la cipolla e l'aglio per circa 5 minuti.
3) Aggiungi la farina e cuoci per altri 3 minuti continuando a mescolare.
4) Unisci gli ingredienti al brodo e prosegui con la cottura a fiamma bassa.
5) In un robot da cucina frulla 4 avocado, trita i gamberi (sgusciati e sbollentati precentemente) e aggiungi i due composti al brodo.
6) Cuoci a fuoco lento per 15 minuti, aggiungi la panna e condisci con sale e pepe.
7) Nel frattempo, taglia la metà rimanente dell'avocado a cubetti.
8) Servi la zuppa calda o fredda, guarnita con i pezzettini di avocado e gli altri gamberi rimasti.