

Sopa de gambas con arroz. Rodaballo con almejas y verduras.

INGREDIENTES:

- 150-200 gr de gambas enteras sin pelar.
- 800 gr de agua
- 3 dientes de ajo
- 50 gr de aceite de oliva
- 1 trozo pequeño de guindilla
- 1 -2 pellizcos de hebras de azafrán
- 70 gr de vino blanco
- 75 gr de cebolla
- 30 gr de pimiento verde
- 80 gr de tomate triturado en conserva
- ½ cucharada de perejil fresco.
- 1 pellizco de sal
- 50 gr de arroz de grano redondo
- 500 gr de patatas
- 500 gr de verduras varias
- 4 filetes de rodaballo
- 4-8 almejas
- 4-8 gambones
- Papel de hornear, colador fino...

PREPARACIÓN:

1. Forre la bandeja Varoma con papel de hornear. Pele las gambas y reserve las cascaras y las cabezas.
2. Ponga en el vaso 500 gr de agua y las cabezas y las cascaras reservadas, y programe **10 min/100°C/vel 1.** Cuele el fumet a través de un colador fino y reserve. Aclare el vaso.
3. Ponga en el vaso los ajos y el aceite y pique **5 seg/vel 7.**
4. Añada la guindilla y sofría **5 min/120°C/vel. cuchara.**
5. Agregue el azafrán y el vino, y sin poner el cubilete para ayudar a evaporar el alcohol programe **1 min/Varoma/vel 1.** Retire la salsa de azafrán y vino del vaso y reserve.
6. Ponga en el vaso la cebolla y el pimiento y trocee **4 seg/vel 4.** Con la espátula baje las verduras hacia el fondo del vaso.

7. Añade el tomate, los cominos y 40 gr de salsa de azafrán y vino reservada y rehogue **7 min/120°C/vel 1**.
8. Agregue el fumet reservado, el perejil y la sal y programe **10 min/100°C/vel 1**.
9. Incorpore el arroz e introduzca el cestillo con las patatas. Sitúe el recipiente Varoma en su posición con las verduras. Coloque la bandeja forrada y ponga los filetes de rodaballo salpimentadas y añada las almejas y los gambones. Riegue con la salsa de azafrán y vino restante, tape el Varoma y programe **18 min/Varoma/vel 1**. Retire el recipiente Varoma y reserve. Con la muesca de la espátula extraiga el cestillo y reserve.
10. Finalizado el tiempo incorpore al vaso los cuerpos de las gambas reservadas y 300 gr. de agua y programe **5 min/100°C/vel 1** los fideos. Vierta en una sopera y sirva de primer plato, el rodaballo con las patatas y las verduras de segundo.

Tiempo: 1 h 20 min/ Raciones: 6



thermomix

EVA NAVAS
<http://thermomix-sabadell.es/evanavas/>