

# Sopa de picadillo. Rape con gambón. Patata panadera y salsa de naranja.

## INGREDIENTES:

- 70 gr de jamón serrano en dados
- 1 diente de ajo
- 100 gr de puerro
- 30 gr de aceite de oliva
- 1 pellizco de hebras de azafrán
- 1 pastilla de caldo de pollo
- 2-3 contra muslos de pollo sin piel, ni huesos.
- 70 gr de zanahorias
- 50 gr de cebolla
- 70 gr de apio
- 500 gr de patatas
- 150 gr de cebolletas
- 2 huevos
- 900 gr de rape en lomos sin piel
- 18 gambones crudos pelados
- 4 tiras de piel de naranja
- 2 cucharadas de cebollino fresco
- 50 gr de vermut blanco
- 30 gr de fideos finos
- 2 pellizcos de sal
- 150 gr de zumo natural de naranja
- 1 cucharada rasa de maicena

## PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el ajo y el puerro y pique **2 seg/vel 7**, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso.
2. Añade el aceite y el azafrán y sofría **5 min/120°C/ vel. cuchara.**
3. Agregue en el vaso la pastilla de caldo y el jamón. Introduzca el cestillo con el pollo, la zanahoria, la cebolla y el apio y el agua. Sitúe el recipiente Varoma en su posición con las patatas y la cebolleta y mezcle bien con la espátula. Añada los huevos, tape el Varoma y programe **25 min/Varoma/vel cuchara.** *Mientras tanto, ponga en una bolsa de asar el rape, los gambones, la piel de naranja, el cebollino, 1 cucharada de aceite y el vermut. Cierre la bolsa y muévela para que los ingredientes se mezclen bien.*
4. Abra la tapa del Varoma y añada la bolsa con el pescado. Tape de nuevo el Varoma y programe **10 min/Varoma/vel. cuchara.**
5. Abra de nuevo la tapa del Varoma y dele la vuelta a la bolsa. Tape de nuevo el Varoma y programe **10 min/Varoma/vel. cuchara.** Retire el Varoma y reserve. Con la muesca de la espátula, extraiga el cestillo y reserve.

6. Añada al vaso los fideos y programe **“el tiempo iniciado en el paquete” /100°C/vel. cuchara**. Retire a una sopera y mantenga caliente.
7. Ponga en el vaso el pollo cocido del cestillo y trocee **2 seg/vel 4**. Vierta en la sopera.
8. Ponga en el vaso los huevos pelados y trocee **1 seg/velo 4** y retire a la sopera.
9. Retire las patatas y la cebolleta del recipiente Varoma a una fuente. Abra la bolsa ponga en una fuente, el rape y los gambones junto con las patatas (*reserva la salsa en la bolsa*) y espolvoree con 1 pellizco de sal.
10. Ponga en el vaso 150 gr del líquido de la bolsa, el zumo de naranja, la maicena y 1 pellizco de sal. Programe **5 min/90°C/vel 3**. Sirva la sopa como primer plato y el rape con el gambón, la salsa y las patatas como plato principal.

**Tiempo: 1 hora/ Raciones: 6**



---

**thermomix**

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