

Espaguetis con almejas



INGREDIENTES para 6 personas:

- 1.000g de almejas vivas
- 3 dientes de ajo
- 1 chalota troceada en 4 cuartos
- 30 g de aceite
- 400 g de tomate triturado en conserva
- 500 g de agua
- ½ cucharadita de sal y 1 cucharada más para el remojo de las almejas.
- 1 pellizco de pimienta molida
- ½ cucharada de pimentón dulce
- 300 g de espaguetis
- 1 cucharada de perejil fresco picado

PREPARACIÓN:

1. Ponga las almejas en agua fría con 1 cucharada de sal y déjelas sumergidas durante 30 min para que suelten la arena. Escúrralas a través del recipiente varoma, aclarándolas bajo el grifo con agua templada y reserve.
2. Ponga en el vaso el ajo, la chalota y el aceite. Trocee **5 seg/vel 5** y sofría **3min/120°/vel 1** (3min/varoma/vel 1 en tm31)
3. Añada el tomate triturado, el agua la sal, la pimienta y el pimentón dulce. Sitúe el recipiente Varoma en su posición con las almejas y coloque la bandeja varoma con los espaguetis (para que se ablanden). Tape el Varoma y programe **14 min/varoma/vel 1**. Retire el varoma.
4. Retire la bandeja Varoma y vierta los espaguetis en el vaso. Tape el Varoma, sitúelo en su posición y seleccione **el tiempo que indica en el paquete de pasta/varoma/giro inverso/vel cuchara**. Retire el Varoma.

Ponga los espaguetis en una fuente, añada las almejas, espolvoree con perejil picado y sirva.

Sugerencias: Puede poner 250 de agua y 250 de vino blanco seco. A mi me encanta el sabor que deja. Y si ya todos somos mayores puedes aderezar con un poco de cayena, para darle un toque.