

FIDEUÁ

Apta para TM31 y TM5.



INGREDIENTES (para 6-8 raciones):

- 300 gr de almejas
- 250 gr de gamba roja o arrocera
- 500 gr de sepia (una vez limpia) cortada a trozos y con su salsa
- 2 ñoras sin semillas (opcional)
- 2 dientes de ajo
- 80 gr de cebolla
- 60 gr de pimiento verde
- 60 gr de pimiento rojo
- 70 gr de tomate natural triturado
- 100 gr de aceite de oliva virgen extra
- 800 gr de agua
- 500 gr de fideos del nº 2
- Unas hebras de azafran
- Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Poner en un bol con agua y sal las almejas para que suelten la arenilla

1. Poner los fideos en una bandeja de horno cubierta de papel de hornear. Encender el grill del horno y dorarlos hasta que estén a nuestro gusto. Sacar y reservar.
2. Poner el **aceite** en el vaso y Programar **5 min / Temp.Varoma /vel 1**.

Mientras tanto vamos a pelar las gambas separando cuerpos por un lado y cascara por otro.

3. A continuación agregar las **cabezas y cascaras** de las **gambas** por el bocal y sofreir **5min / Temp. Varoma /vel 2**.
Mientras tanto vamos a escurrir las almejas que teníamos con agua y sal en el recipiente varoma y vamos a preparar un recipiente de cristal donde reservar parte del aceite.
4. Cuando acabe el tiempo programado con un colador de malla fina sacamos el aceite aromatizado del vaso y lo reservamos.
5. Las **cabezas y cáscaras** de las **gambas** las dejaremos dentro del vaso y añadiremos el **agua** y un poco de **sal**. Colocamos el recipiente varoma con las almejas en su posición y Programar **10 min / Temp.Varoma /vel 1**.
6. Cuando acabe el tiempo vamos a reservar las almejas ya abiertas y colaremos el fumet con un colador de malla fina y lo reservaremos
7. Limpiar bien el vaso para que no queden restos de las cáscaras de las gambas.
8. Con el vaso limpio y seco poner la Thermomix a v.10 y por el bocal pulverizar las **ñoras** y a continuación los **ajos**. Bajar los restos que hayan quedado en las paredes del vaso, añadir el **aceite aromatizado** reservado y sofreir **5 min / Temp.Varoma /vel 1**.
9. Agregar la **cebolla**, el **pimiento rojo y verde**, el **tomate** y un poco de **sal** y trocear **5 seg / vel 5**.
10. A continuación sofreir **10 min / Temp.Varoma /vel. cuchara**.
11. Colocar la mariposa en las cuchillas, agregar la sepia con su salsa y programar **5 min / Temp.Varoma / vel. cuchara**.
12. Incorporar el **fumet** reservado junto con las **hebras de azafrán** y programar **7 min / Temp.Varoma / vel. cuchara**. En cuanto veamos que se ha alcanzado la temperatura Varoma, sin parar la máquina, añadimos los **fideos** por el bocal y una vez dentro rectificamos el tiempo de cocción programando el que nos indique el paquete de los fideos utilizados dejando la misma temperatura y velocidad.
13. Cuando falte 1 minuto incorporaremos por el bocal los **cuerpos de las gambas** reservados al inicio y rectificaremos de sal, si es el caso.
14. Poner la Fideuá en la paella o bandeja para servir, incorporar las almejas reservadas y dejar reposar 5 minutos tapado antes de servir.

Comentarios/Trucos:

- Las explicaciones son largas (para que quede todo bien claro) pero la receta es fácil y si se sigue al pié de la letra la fideuá queda perfecta.
- Los cuerpos de las gambas los añadimos en el último minuto porque con el propio calor se cuecen y así no quedan reseca.
- Podemos preparar el día anterior hasta el paso nº 11, una vez frío guardar todo en la nevera y al día siguiente sólo tendremos que calentar el sofrito con el fumet e incorporar los fideos y los cuerpos de las gambas (seguir en el paso 12)

Montse.tmx@gmail.com

Tf. 699 730 353

<http://thermomix-sabadell.es/lopezgalbanymontse/>