

ARROZ CON SEPIA

*Apta para TM5 y TM31
Para TM21 adaptar cantidades y velocidades*

INGREDIENTES (4 raciones):

- 750 gr de fumet de pescado
- 80 gr de tomate triturado
- 1 cebolla pequeña
- 2-3 dientes de ajo
- 800 gr de sepia de playa en trozos, con su salsa (*)
- 50 gr de aceite de oliva
- 220 gr de arroz bomba
- Sal al gusto y una cayena opcional.



PREPARACION:

1. Ponemos en el vaso la **cebolla** y los **ajos** y troceamos **5 seg/ vel.5**.
2. Incorporamos el **aceite** y sofreímos **10 min./ Temp. Varoma/ giro inverso/ v.1**
3. Agregamos el **tomate** y sofreímos **10 min./ Temp. Varoma/ giro inverso/ v.1**
4. Añadimos la **sepia troceada** y sofreímos **5 min./ Temp. 100º/ giro inverso/ v.cuchara**
5. Agregamos el arroz y programar **2 min./ 100º/ giro inverso/ v.cuchara**.
6. Agregue al vaso el **fumet** (caliente), la **salsa de la sepia** y **sal** al gusto y programar **15 min./ 100º/ giro inverso/ v.cuchara**. Dejar el cubilitete puesto!
7. Rectificar el punto de sal (si fuera el caso) y retirar a una paella, cazuela o fuente para servir. Dejar reposar 3-4 minutos

Comentarios/Trucos:

- Se puede hacer con antelación un fumet o incluso tenerlo congelado y descongelar. En caso de no tener fumet se puede usar agua (pero no queda tan sabrosa!)
- El Arroz bomba que yo utilizo tiene una cocción de 16 min y con los tiempos indicados y el reposo queda perfecto pero deberéis ajustar los tiempos al arroz utilizado y a vuestro gusto personal.
- (*) La sepia sin pelar queda mucho más tierna. Haced la prueba!
- Se puede preparar parte de la receta con antelación (hasta el PASO 4), reservar en la nevera y al día siguiente acabar el plato a partir del PASO 5.
- En el PASO 6, si queremos darle un toque picante podemos incorporar una cayena.
- Importante sacar el arroz del vaso en cuanto acabé la cocción para que no quede pastoso. Dejarlo reposar unos minutos en la paella o fuente de servir (NUNCA dentro del VASO)

Montse López

Montse.tmx@gmail.com

Tf. 699 730 353

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