

# thermomix

## Arroz con marisco y cerveza



### **TM-31**

#### **INGREDIENTES PARA 4 RACIONES:**

**Kcal/Ración**

**Tiempo de preparación: 44 min 21 s**

**Tiempo total 1 h**

#### **FUMET DE MARISCO**

- 250 g de gambas arroceras
- 50 g de aceite
- 600 g de agua
- 1000 g de mejillones

#### **PARA EL SOFRITO**

- 70 g de cebolla
- 2 diente de ajo
- 80 g de tomate triturado natural
- 100 g de aceite de oliva virgen
- 250 g de calamares limpios, en trozos
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 cucharadita de sal
- 200 g de arroz de grano corto
- 200 g de cerveza
- 1 pimienta de cayena

**PREPARACION:  
FUMET DE MARISCO**

- Pela las gambas y reserva los cuerpos. Pon las cabezas y las cáscaras en el vaso junto con el aceite y sofríe 5 min 100º Vel 1.
- Mientras, lava los mejillones con agua templada y límpialos raspando con un cuchillo. Colócalos dentro del recipiente Varoma y reserva.
- Añade el agua al vaso y cierra la tapa. Sitúa el recipiente Varoma en su posición. Programa 15 min Varoma Vel 1. Cuando termine el tiempo programado, retira el recipiente Varoma, pon el cubilete en el bocal y tritura 15 seg, vel 5. Cuela el fumet por un colador de malla fina y reserva. Lava bien el vaso.

**SOFRITO Y ARROZ**

- Pon las verduras del sofrito en el vaso y tritura 6 seg Vel 5. Retira y reserva.
- Añade el aceite y programa 5 min 100 Vel 1.
- Incorpora los calamares y sofríe 5 min Varoma Vel 1.
- Añade las verduras reservadas y programa 5 min Varoma Vel cuchara.
- Agrega el pimentón, la sal, y el arroz. Rehoga 3 min Varoma Giro inverso Vel cuchara.
- Pulsa el botón balanza y vierte la cerveza y el fumet caliente hasta completar un total de 800 g de líquido.
- Incorpora la cayena, comprueba el punto de sal y programa 13 min 100º Giro inverso Vel cuchara.
- En los últimos 10 segundos agrega los cuerpos de las gambas reservados, por el bocal.
- Para servir, vierte directamente en una fuente y decora con los mejillones.  
**NOTA:** Si deseas servir un aperitivo original, rellena cada valva con arroz y coloca encima un mejillón.

