

thermomix

Fideuá



TM-31

INGREDIENTES PARA 4 RACIONES:

Kcal/Ración

Tiempo de preparación: 57 min

- 150 g almejas

CALDO

- 150 g de gambas
- 30 g de aceite
- 500 g de agua

PARA EL SOFRITO

- 1 cucharada de ñora picada
- 1 diente de ajo
- 50 g de aceite de oliva virgen
- 70 g de cebolla
- 50 g de pimiento rojo
- 50 g de pimiento verde
- 50 g de tomate triturado natural
- 250 g de atun fresco en trozos pequeños
- 250 g de sepia en tiras

PARA TERMINAR

- Sal al gusto
- Azafrán al gusto
- 250 g de fideos para fideuá

PREPARACION:

- Pon las almejas en agua fría con sal para que suelten la arena, durante 30 minutos.
- Para hacer el caldo: pela las gambas, reserva los cuerpos y pon las cáscaras y las cabezas de las mismas en el vaso junto los 30 g de aceite. Programa 5 min Varoma Vel 2. A continuación incorpora el medio litro de agua y programa 10 min Varoma Vel 2. Cuela y reserva. Lava y seca bien el vaso.
- Para hacer el sofrito: Pon en el vaso la ñora y el diente de ajo y programa 8 s Vel 7-9 progresivamente. Vierte en un bol y reserva.
- Pon en el vaso 50 g de aceite y programa 5 min Varoma Vel 1. Cuando falte 1 minuto incorpora la ñora y el ajo picado a través del bocal.
- Añade al vaso la cebolla y los pimientos, trocéalos 5 seg Vel 4. Después coloca la mariposa, incorpora el tomate y programa 10 min Varoma Vel 1, colocando el recipiente Varoma en su posición.
- Acabado el tiempo comprueba si se han abierto las almejas, retire el recipiente y reserva. A continuación añade el atún cortado en trozos, y la sepia en tiras. Programa 5 min Varoma Vel 1.
- Agregamos el caldo reservado, la sal y el azafrán. Programamos 7 min Varoma Vel 1. Cuando empiece a hervir añadimos los fideos y programamos el tiempo indicado en el paquete 100º Vel 1.
- En el último minuto añade los cuerpos reservados de las gambas y las almejas a través del bocal. Deja reservar 5 min. Y sirve inmediatamente.

