

# thermomix

## Fideuá II



### TM-31

#### **INGREDIENTES PARA 6 RACIONES:**

- 300 g almejas

#### **CALDO**

- 250 g de gambas arroceras
- 30 g de aceite
- 800 g de agua

#### **PARA EL SOFRITO**

- 2 ñoras
- 3 dientes de ajo
- 100 g de aceite de oliva virgen
- 80 g de cebolla
- 60 g de pimiento rojo
- 60 g de pimiento verde
- 70 g de tomate triturado natural
- 500 g de sepia en tiras con su salsa

#### **PARA TERMINAR**

- Sal al gusto
- Azafrán al gusto
- 500 g de fideos para fideuá (doraditos al horno con grill)

## 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 400 gr. de agua. Coloca el Varoma en su posición con las almejas y programa 10 min Varoma Vel 2. Reserva las almejas abiertas en una cazuela, cuela el fumet en una jarra y añade los 400 gr. de agua restante. Lava y seca bien el vaso.
- Para hacer el sofrito: Pon en el vaso las ñoras y los dientes de ajo y programa 8 s Vel 7-9 progresivamente. Añade el aceite y sofríe 5 min Varoma Vel 1.
- Añade la cebolla, los pimientos y el tomate y trocea 5 seg Vel 5.
- Coloca la mariposa en las cuchillas y programa 10 min Varoma Giro Inverso Vel Cuchara.
- Añade la sepia con su salsa y programa 5 min Varoma Giro Inverso Vel Cuchara.
- Agrega el caldo, el azafrán y la sal. Programa 7 min Varoma Giro Inverso Vel Cuchara.
- Añade los fideos y programa 7 min 100º Giro Inverso Vel Cuchara. Cuando falte 1 minuto añade los cuerpos reservados de las gambas por el bocal. Vuelca la fideuá en la cazuela reservada con las almejas, remueve delicadamente y deja reposar 5 minutos.

