

Fideuá de marisco del senyoret

INGREDIENTES

- 12 langostinos crudos medianos sin pelar
- 400 g de lomo de rape sin piel ni hueso (en trozos pequeños)
- 5 dientes de ajo
- 80 g de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 50 g de vino blanco
- 1000 g de agua
- 1 pastilla de caldo de pescado
- 300 g de almejas (puestas a remojo en agua durante 20 minutos)
- 1000 g de mejillones frescos limpios
- 10-12 hebras de azafrán
- 350 g de calamares limpios y en trozos pequeños
- 2 cucharaditas de pulpa de pimiento choricero
- 60 g de tomate frito estilo casero
- 1 cucharadita de sal
- 500 g de fideos de fideuá



PREPARACIÓN

1. Pela los langostinos, reserva las cabezas y cáscaras y pon los cuerpos en una paella y pon los cuerpos en una paella de aprox.55 cm. Añade a la paella los trozos de rape y reserva.
2. Pon en el vaso 2 dientes de ajo, las cabezas y las cáscaras de los langostinos y 30 g de aceite. Trocea 2 seg.Vel.5 y sofríe 5 min. 120°C Vel.cuchara. (5 min.Varoma Vel.cuchara).
3. Añade el pimentón y sofríe 1 min.120°C Vel cuchara.(1 min.Varoma Vel.cuchara)
4. Agrega el vino blanco y programa 1 min.Varoma Vel.cuchara sin poner el cubilete (para facilitar la evaporación)
5. Incorpora el agua y la pastilla de caldo y programa 10 min.100°C Vel cuchara. Después sitúa el recipiente Varoma en su posición con las almejas aclaradas y escurridas, tape el Varoma y programa 5 min.Varoma Vel cuchara. Destape el Varoma con cuidado de no quemarse y retira las almejas.
6. Pon en el recipiente Varoma los mejillones, tape el Varoma y programa 10 min./Varoma/Vel cuchara. Retira el Varoma y reserva. Con la ayuda de un colador de malla fina, cuela el contenido del vaso en un bol grande y reserva el fumet. Aclara el vaso.
7. Pon en el vaso 3 dientes de ajo y 50 g de aceite y trocea 2 seg/Vel.7. Retira el cubilete y sofríe 5 min./120°C/Vel cuchara. (5 min.Varoma Vel.cuchara). Mientras tanto, retira las conchas de los mejillones y de las almejas y colócalos en la paella con los langostinos.
8. Añade al vaso las hebras de azafrán y sofríe 1 min/120°C/Vel.cuchara.(1min.Varoma Vel.cuchara)

9. Agrega los calamares y rehoga 5 min.120°C Vel.cuchara. (5 min.Varoma Vel.cuchara.)
10. Incorpora la pulpa de pimiento choricero y el tomate frito y rehoga 5 min.120°C Giro inverso Vel.cuchara (5 min.Varoma Giro Inverso Vel.cuchara)

11. Añade el fumet reservado y la sal y programa 5 min. 100°C Giro Inverso Vel.cuchara.
12. Incorpora los fideos y programa 5 min 100º Giro inverso Vel.cuchara. Vierta el contenido del vaso en la paella junto con los mariscos y mezcla bien con la espátula. Termina de cocinar a fuego fuerte durante aprox. 10 minutos o hasta que se evapore todo el caldo. Deja reposar unos minutos y sirve.

Preparación: 15min

Horneado: 8-9 min

Total: 1h

Kcal./Ración: 265,9

INGREDIENTES PARA 10 RACIONES

SILVIA RUIZ

TEAM LEADER THERMOMIX

www.thermomix-sabadell/ruizlozanosilvia

