

thermomix

Sopa de gambas



TM-31

INGREDIENTES PARA 4 RACIONES:

Kcal/Ración 209

Total 40 min

- 250 g gambas arroceras
- 1000 g de agua
- 100 g de cebolla
- 50 g de pimiento verde
- 2 dientes de ajo
- 100 g de tomate triturado natural o en conserva
- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- ½ cucharadita de comino molido
- ½ cucharadita de perejil fresco picado
- 1 pellizco de sal
- Pimienta
- 60 g de fideos

PREPARACION:

- Pela las gambas, reserva los cuerpos y pon las cáscaras y las cabezas con 500 g de agua en el vaso. Programa 5 min 100 ° Vel 4. Cuela y reserva este fumet. Lava bien el vaso y la tapa.
- Pon la cebolla, el pimiento y los ajos en el vaso y trocea 4 seg Vel 4.
- Añade el tomate y programa 10 seg Vel progresiva 5-10

- Incorpora el aceite y los cominos y sofríe 7 min 100 ° vel 1.
- Agrega el fumet reservado, el agua restante, el perejil, la sal y la pimienta. Programa 7 min 100° Vel 1 y, en lugar del cubilete pon el cestillo sobre la tapa para que evapore y no salpique.
- Añade los fideos y programa 3 min 100° Vel 1. Incorpora los cuerpos de las gambas por el bocal y deja reposar. Vierte en una sopera y sirve.

