

## ALL I PEBRE DE ANGUILAS



### Ingredientes:

- 75 gr. de aceite.
- 1/2 kg. de anguilas.
- 1/2 kg. patatas.
- 1/2 L. de agua.
- 10 ó 12 almendras.
- ajos.
- sal, pimienta y pimentón.

### Preparación:

1. Tritura los ajos con el thermomix en vacío. Programa: vel. 5.
2. Pica las almendras. Programa: vel. 5 ó vel. 6.
3. Pon en el vaso el aceite, junto con los ajos y las almendras y programa 5 min. 100º, vel. 1.
4. En el último minuto echa el pimentón dulce.
5. Añade el agua, la sal, la pimienta y las patatas y programa 10 min. 100º, vel. cuchara y giro a la izquierda.
6. Añade las anguilas troceadas y programa 15 min. 100º, vel. cuchara y giro a la izquierda.
7. Comprueba la cocción y la sazón.