

## ARROZ CON ALMEJAS Y GAMBAS

**Ingredientes:** (6 personas)

Fumet:

- 250 g de gambas frescas o congeladas de Pescanova
- 500 g de agua
- 500 g de almejas pequeñas (chochas)

Caldo para arroz:

- 4 dientes de ajo
- Azafrán en hebras
- 1 cubo lleno de hojas de perejil
- 2 1/2 pastillas de caldo de pescado
- 30 g de zumo de limón
- 300 g de agua (más el fumet)
- 1 cayenita (opcional)

Sofrito:

- 50 g de aceite
- 2 dientes de ajo fileteados
- 250 g de champiñones fileteados o setas
- 200 g de tomate natural triturado

Para terminar:

- 350 g de arroz

**Preparación:**

Ponga las almejas con agua y sal para que suelten la arena.

Eche las cáscaras de las gambas y las cabezas en el vaso del Thermomix (reserve los cuerpos para el final) y el agua del primer paso y programe 3 minutos, temperatura. Varoma, velocidad 4. Mientras tanto lave bien las almejas cambiando varias veces el agua. Colóquelas en el recipiente Varoma. Coloque el recipiente sobre la tapadera y vuelva a programar 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Procure que caiga dentro del vaso todo el jugo de las almejas. Cuando termine, reserve las almejas para el final de la receta, cuele el fumet por un colador fino y reserve el líquido.

Lave muy bien el vaso y la tapadera. Ponga en el vaso los ajos, el perejil y las pastillas de caldo del 2º paso y triture 10 segundos, velocidad 4. Añada el

## Arroces y pastas

líquido del fumet, el agua, el zumo de limón y el azafrán y programe 30 seg. en velocidad 8. Reserve este líquido.

Ponga la mariposa en las cuchillas, eche el aceite, los ajos y el tomate del sofrito y programe 5 minutos, 100°, velocidad 1. Cuando termine, añada los champiñones y programe 5 min. temperatura varoma, velocidad 1. Sin abrir la máquina, incorpore a través del bocal el arroz y rehóguelo programando 2 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Incorpore todo el líquido que teníamos reservado y vuelva a programar 12 minutos, temperatura varoma, velocidad 1 (coloque encima de la tapadera el cestillo invertido para evitar salpicaduras).

Cuando acabe el tiempo programado, eche los cuerpos de las gambas a través del bocal y deje reposar durante un minuto dentro del vaso.

Mientras tanto ponga las almejas en una fuente grande de servir. Eche el arroz sobre las mismas extendiéndolo bien y moviéndolo con la espátula para que absorba todo el líquido. Sirva.

### **Nota:**

Las setas le dan al arroz mucho aroma. Puede sustituirlas por los champiñones o bien poner 100 g de setas y 150 g de champiñones.