

## CONCHAS DE DELICIAS DE MAR

### Ingredientes:

- 20 mejillones
- 150 gr. de rape
- 300 gr. de gambas
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de aceite
- 5 champiñones blanqueados en limon
- 1 pastilla de caldo de pescado
- 1/4 de cebolla
- 1 cubilete de harina
- 3 cubiletes de leche
- 1/2 cubilete de vino blanco
- 1/2 cubilete de nata liquida
- 150 gr. de queso parmesano
- 2 yemas de huevo
- pimienta y nuez moscada

### Preparación:

Ralle el queso y reserve. A continuación, ponga en el vaso la mantequilla, el aceite, la cebolla, los champiñones y la parte carnosa del interior de las cabezas de las gambas. Programe 5 minutos, temperatura 100, velocidad 4.

Agregue, con la máquina parada la leche, la harina, el vino, la pastilla de caldo, la nata, 3 cucharadas del queso rallado y las yemas. Sazone con pimienta y nuez moscada, y mezcle ligeramente en velocidad 8.

Ponga el rape y las gambas en el recipiente varoma. Programe 10 minutos, temperatura 100, velocidad 8. Cuando falten 5 minutos ponga los mejillones, en el varoma para que se abran. Cuando pare la máquina vierta en el vaso el rape, las gambas y los mejillones, reservando, alguna gamba y algún mejillón para adornar. Dé dos o tres golpes intermitentes a velocidades 3-4, y rectifique la sazón.

Vierta la mezcla obtenida en conchas de vieiras si las tiene o cazuelitas individuales, espolvoree con el queso rallado y gratine en el horno.