

PATATAS GUISADAS

INGREDIENTES:

-Para el fumet:

- 150 ó 200 g de gambas
- 400 g de agua (4 cubilete)

Para el sofrito:

- 70 g de aceite (3/4 de cubilete)
- 1 cucharada de pimiento choricero pulverizado (o 1 pimiento seco), o una cucharada de pimentón
- 100 g de pimiento rojo
- 100 g de pimiento verde 150 g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 200 g de tomate triturado

Para el resto:

- 1 Kg de patatas peladas y troceadas en tamaño mediano, para que no se deshagan
- 2 pastillas de caldo de pescado
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharadita de cominos (opcional)
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- Pimienta
- Perejil picado

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso las cáscaras y las cabezas de las gambas junto con el agua y programe 5 minutos a 100° en velocidad 4. Cuele y reserve el fumet. (Los cuerpos de las gambas se deben poner al final de la receta). Lave cuidadosamente el vaso y la tapadera de manera que no queden restos.

Ponga los ingredientes del sofrito y trocee 7 segundos en velocidad 3 1/2. A continuación, programe 10 minutos a 100° en velocidad 5. Baje con la espátula lo que hubiera quedado en las paredes.

Ponga la mariposa en las cuchillas, agregue el resto de los ingredientes y el fumet reservado. Programe 20 ó 25 minutos a 100° en velocidad 1. Cuando termine, añada los cuerpos de las gambas y deje reposar. Rectifique la sazón. Espolvoree el perejil picado y sirva.

VARIANTE: También puede preparar esta receta utilizando 200 g de chorizo en rodajas y sin piel en vez de las gambas y sustituyendo el fumet por agua y las pastillas de caldo de pescado por caldo de carne. El resto de la receta no varía.