Rape y gambones con patatas al ajillo

INGREDIENTES: Para 6 raciones

- 600 gr. de agua
- 1 hoja de laurel seca
- 600 gr. de patatas en dados de aprox. 3 cm.
- 12 gambones medianos
- 600 gr. de lomo de rape sin piel ni hueso cortado en 6 trozos y salpimentado
- 100 gr. de aceite de oliva
- 2-3 dientes de ajo
- 2-3 ramitas de perejil fresco (hojas y parte del tallo)
- ½ cucharadita de sal
- 1 pimienta de cayena seca (opcional)

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el agua y el laurel. Introduzca el cestillo y ponga las patatas. Programe **20 min./Varoma/vel.1.**

2. Sitúe el recipiente Varoma en su posición con los gambones. Coloque la bandeja Varoma y ponga los lomos de rape. Tape el Varoma y programe **10min./Varoma/vel. 1.** Retire el Varoma. Con la mueca de la espátula, extraiga el cestillo y vacié el vaso

3. Ponga en el vaso el aceite, el ajo, el perejil y la sal. **Pique 3 seg./vel.7**. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso.

4. Incorpore la pimienta de Cayena y sofría **7 min./Varoma/vel.1**. Ponga las patatas, los gambones y el rape en una fuente. Riegue con la salsa de ajillo y sirva.

M. Teresa Carrió Prat
http://thermomix-sabadell.es/carrioprat