MENÚ: SOPA DE GAMBAS CON ARROZ,RODABALLO CON ALMEJAS Y VERDURAS

INGREDIENTES

- 150 - 200 g de gambas enteras sin pelar
- 800 g de agua
- 3 dientes de ajo
- 50 g de aceite de oliva
- 1 trozo pequeño de guindilla (opcional)
- 1 - 2 pellizcos de hebras de azafrán
- 70 g de vino blanco
- 75 g de cebolla
- 30 g de pimiento verde
- 80 g de tomate triturado en conserva
- ½ cucharadita de comino en grano
- 1 cucharada de perejil fresco picado
- 1 pellizco de sal
- 50 g de arroz de grano redondo
- 500 g de patatas en trozos
- 500 g de verduras variadas en trozos o láminas (zanahorias, calabacín, coliflor, espárragos, judías verdes, etc.)
- 4 filetes de rodaballo (aprox. 180 g c/u) salpimentados
- 4 - 8 almejas
- 4 - 8 gambones

PREPARACIÓN:

1. Forre la bandeja Varoma con papel de hornear. Pele las gambas y reserve también las cabezas y cáscaras.
2. Ponga en el vaso 500 g de agua y las cabezas y cáscaras reservadas y programe **10 min/100°C/vel 1**. Cuele el fumet a través de un colador de malla fina y reserve. Aclare el vaso.
3. Ponga en el vaso los ajos y el aceite y pique **5 seg/vel 7**.
4. Añada la guindilla y sofría **5 min/120°C/vel** .
5. Agregue el azafrán y el vino y, sin poner el cubilete programe **1 min/Varoma/vel 1**. Retire la salsa de azafrán y vino del vaso y reserve.
6. Ponga en el vaso la cebolla y el pimiento y trocee **4 seg/vel 4**. Con la espátula, baje las verduras hacia el fondo del vaso.
7. Añada el tomate, los cominos y 40 g de la salsa de azafrán y vino reservada y rehogue **7 min/120°C/vel 1**.
8. Agregue el fumet reservado, el perejil y la sal y programe **10 min/100°C/vel 1**.
9. Incorpore el arroz e introduzca el cestillo con las patatas. Sitúe el recipiente Varoma en su posición con las verduras. Coloque la bandeja Varoma forrada y ponga los filetes de rodaballo salpimentados y añada las almejas y los gambones. Riegue con la salsa de azafrán y vino restante, tape el Varoma y programe **18 min/Varoma/vel 1**. Retire el recipiente Varoma y reserve. Con la muesca de la espátula, extraiga el cestillo y reserve.
10. Incorpore al vaso los cuerpos de las gambas reservados y 300 g de agua y programe **5 min/100°C/vel 1**. Sirva la sopa de primero y el rodaballo con las patatas y las verduras de segundo.