

Espaguetis con almejas

Ingredientes

- 3 dientes de ajo
- 1 chalota
- 30g de aceite de oliva
- 500 g de tomate triturado en conserva
- 350 g de agua
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 de cucharadita de pimienta negra, recién molida
- 1/2 cucharadita de pimentón dulce
- 1000g de almejas frescas bien limpias
- 300 g de espaguetis
- 3 ramitas de perejil para decorar (sólo las hojas)



Preparación

1. Introduzca el ajo y la chalota en el vaso y trocéelos **5 seg./vel. 5**.
2. Utilice la espátula para bajar los restos de ingredientes hacia las cuchillas, añada el aceite de oliva y programe **3 min./Varoma/vel. 1**.
3. Añada el tomate triturado, el agua, la sal, la pimienta y el pimentón dulce. Coloque las almejas limpias dentro del recipiente Varoma, introduzca la bandeja Varoma y ponga los espaguetis encima para que se ablanden. Ponga el Varoma en su posición y programe **14 min./Varoma/vel. 1**.
4. Retire el recipiente Varoma y traslade los espaguetis de la bandeja Varoma al vaso. Vuelva a poner el Varoma en su posición y cueza los espaguetis programando **el tiempo indicado en el paquete** (normalmente **8 minutos**), **Varoma/gir. inverso/vel. cuchara**.
5. Sirva los espaguetis en platos, añada las almejas y esparza un poco de perejil por encima.