

Arroz con marisco y cerveza TM-31

Ingredientes para 4 personas:

Fumet de marisco

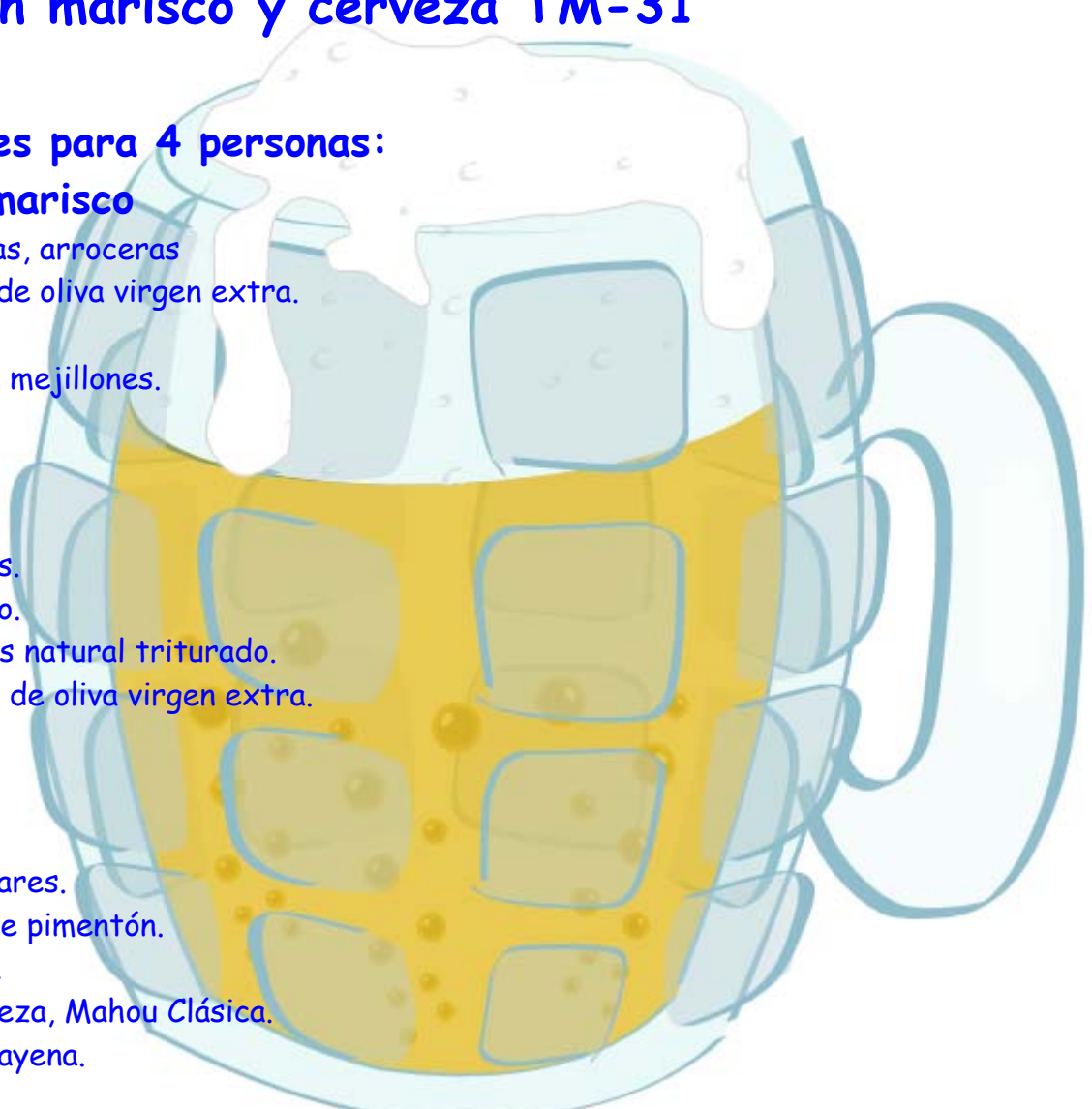
250 g de gambas, arroceras
50 g de aceite de oliva virgen extra.
400 g de agua.
1 kilogramos de mejillones.

Sofrito

70 g de cebollas.
2 dientes de ajo.
80 g de tomates natural triturado.
100 g de aceite de oliva virgen extra.

Resto

250 g de calamares.
1 cucharadita de pimentón.
250 g de arroz.
250 - 330 cerveza, Mahou Clásica.
1 pimienta de Cayena.
Sal



Preparación

Fumet de marisco

- Pele las gambas y reserve los cuerpos. Ponga las cabezas y las cáscaras en el vaso junto con el aceite y sofría 5 minutos, 100°, velocidad 1.
- Mientras limpie los mejillones y colóquelos dentro del recipiente Varoma.
- Añada el agua y cierre situando el recipiente Varoma en su posición. Programe 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando termine baje el recipiente ponga el tapón en el bocal y triture 15 segundos, velocidad 5. Cuele el fumet y reserve. Lave bien el vaso.

Arroz

1. • Ponga las verduras del sofrito en el vaso y triture 6 segundos, velocidad 5. Retire y reserve.
2. • Añada el aceite y programe 5 minutos, 100°, velocidad 1.
3. • Incorpore los calamares y sofría 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
4. • Añada las verduras reservadas y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.
5. • Agregue el pimentón y el arroz y rehogue 3 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.
6. • Apriete el botón de balanza y vierta la cerveza y el fumet hasta completar 800g total de líquido.
7. • Incorpore la cayena y programe 13 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara.
8. • Agregue los cuerpos de las gambas reservados por el bocal en los últimos 10 segundos.

Información General

Tiempo laborable:

Tiempo con Thermomix: 44 min 21 sec

Tiempo total: 1 h

Accesorios de Thermomix:

Kitchen Accessoires / Items:

Dificultad: media

Nivel económico: medio

<http://www.todothemomix.com>

Mari-Carmen@todothemomix.com

Teléfonos 918454334 y/o 661583431