

PATATAS A LA MARINERA



Ingredientes

800 de patatas chascadas en trozos de 3 cm

250 gr de chirlas o almejas frescas

150 gr de gambas peladas

200 gr de cebolla picada, 1 puerro

1 cta de pimentón dulce

1 diente de ajo

1 hoja de laurel

40 gr de aceite de oliva

70 gr de tomate natural triturado

1 sepia o calamar troceado(400 gr)

Sal y pimienta al gusto

Personas: 4 pax

Tiempo total: 50 min

Preparación: 5 min

Cocinado: 45 min

Dificultad: media

Preparación

Pele las gambas y reserve las cáscaras y las cabezas para hacer un fumet de pescado. Ponga en una cacerola con agua las cáscaras y cabezas y cueza durante 10 minutos. Cuele y reserve.

Ponga las chirlas o almejas en un bol con agua y sal y remueva para que eliminen la arena. Escorra, aclare e introduzca en el microondas en un recipiente apto para microondas durante 3 minutos a 600 wátios. Reserve

Sofría la cebolla, el puerro y el ajo picados en una cacerola con el aceite, añada el tomate natural triturado y los calamares o sepia y sofría durante 5 minutos, removiendo, añada el pimentón y las patatas y rehogue durante unos 3 ó 4 minutos. Ponga el fumet de pescado, el laurel, la sal, la pimienta y cueza durante 25 minutos.

En una sopera ponga las gambas reservadas, las chirlas o almejas y vierta el contenido de la cacerola.

Mezcle y sirva caliente.

PATATAS A LA MARINERA(thermomix)



Ingredientes

800 de patatas chascadas en trozos de 3 cm

250 gr de chirlas o almejas frescas

150 gr de gambas peladas

200 gr de cebolla picada, 1 puerro

1 cta de pimentón dulce

1 diente de ajo

1 hoja de laurel

40 gr de aceite de oliva

70 gr de tomate natural triturado

1 sepia o calamar troceado(400 gr)

Sal y pimienta al gusto

Personas: 4 pax

Tiempo total: 50 min

Preparación: 5 min

Cocinado: 45 min

Dificultad: media

Preparación

Pele las gambas y reserve las cáscaras y las cabezas para hacer un fumet de pescado. Ponga las cáscaras y las cabezas en el vaso, añada el agua y sitúe el recipiente varoma con las chirlas o almejas dentro. Tape el varoma y programe 10 min/varoma/vel1. Cuele el fumet en un bol y reserve. Lave bien el vaso y la tapa.

Ponga en el vaso la cebolla, el tomate, el puerro y el ajo junto con el aceite y trocee 6 seg/vel 4. Sofría 8 min/120º/vel cuchara/giro inverso.

Añada las patatas, el pimentón y a la marinera rehogue 3 min/120º/vel cuchara/giro inverso.

Vierta el fumet reservado, la sal, el laurel y la pimienta y programe 20 min/100º/velocidad cuchara/giro inverso.

En una sopera ponga las gambas reservadas, las chirlas o almejas y vierta el contenido del vaso.

Mezcle con la espátula y sirva caliente.