



### INGREDIENTES:

- 8 rodajas de merluza
- 200 gramos de almejas
- 150 gramos de cebolla en trozos
- 2 ajitos pelados
- 50 gramos de aceite de oliva
- 130 gramos de vino blanco
- 200 gramos de agua
- 1 cucharada de postre de sal
- pimienta negra en polvo
- 10 gramos de harina
- 250 ó 300 gramos de gambas  
crudas peladas
- 4 ó 5 ramitas de perejil fresco

### PREPARACIÓN:

1. Poner las almejas en un bol con un puñadito de sal, y bien cubiertas de agua, un rato antes de empezar la receta, para que vayan soltando la arena.

2. Poner los ajitos, y la cebolla a trozos en el vaso de thermomix junto al aceite, y **trocear 3 segundos a velocidad 5**

, bajas los residuos de las paredes hacia las cuchillas con ayuda de la espátula, y **sofreír 7 minutos a temperatura varoma, velocidad 1.**

Añadir el vino y

**programar 1 minuto, a temperatura varoma, velocidad 1, sin poner el cubilete en el bocal**

, para favorecer la evaporación del alcohol. Agregar el agua, la sal, y la pimienta.

3. Aclarar las almejas con abundante agua fría, y colocarlas en la bandeja del varoma, y sobre ellas, y muy repartidas las rodajas de merluza (si estaban congeladas, quitar el exceso de agua con la ayuda de papel absorbente)

4. **Poner el recipiente varoma en su posición habitual** (sobre el bocal (el agujero que hay en la tapa) y **programar 15**

**minutos, temperatura varoma, velocidad 1.**

5. Cuando acabe el tiempo programado, retirar el recipiente varoma. Poner el cubilete medio de agua, y disolver en él, la harina con una cucharita, añadir al vaso de Thermomix, junto a las gambitas, y el perejil troceadito, **programar 7 minutos a temperatura varoma, velocidad 1.**

6. Al acabar la cocción y con cuidadito de no romperlas, colocar las rodajas de merluza, en una bandeja, o en cada plato individual ya para comer, (por que hay que comerlo enseguida, ya que se enfría muy rápido) y regar con la salsa y todo lo que lleva, las rodajas de merluza y??..Listo.

7. **Es un plato, muy sano, ligero, y muy fácil.**

