



INGREDIENTES:

- **Para patatas panaderas:**
- 200 gramos de cebolla en cuartos
- 50 gramos de aceite de oliva
- 500 gramos de patatas cortadas en rodajas finas
- 100 gramos de sidra natural
- 1 cucharadita de sal
- **Para el pulpo y rape:**
- 150 gramos de pulpo cocido cortado en rodajas
- 3 nécoras cortadas por la mitad
- 150 gramos de almejas
- 150 gramos de colas de rape sin hueso cortadas en medallones
- 6 langostinos crudos
- **Para la salsa:**
- 250 gramos de sidra natural
- 4 dientes de ajo
- perejil fresco picado
- 150 gramos de cebolla
- 50 gramos de aceite de oliva
- 1 cucharada colmada de harina
- 250 gramos de caldo de pescado
- 50 gramos de tomate frito

ELABORACIÓN:

1. Para las patatas panaderas: Poner en el vaso la cebolla y el aceite. **Trocear 4 segundos, velocidad 4 y programar 7 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad**

cuchara.

2. Colocar la mariposa en las cuchillas, incorporar las patatas, la sidra y la sal y **programar 12 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad 1.**

Reserva en una cazuela de barro.

3. Para el pulpo y rape amariscado: Encima de las patatas colocar el pulpo, las nécoras cortadas por la mitad, las almejas, el rape y los langostinos. Reservar.

4. Para la salsa: Poner en el vaso la sidra, los ajos y el perejil. **Picar 5 segundos, velocidad 5.** Retirar del vaso y reservar.

5. Poner en el vaso la cebolla y el aceite. **Picar 2 segundos, velocidad 5. Programar 7 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.**

6. Añadir la harina y **programar 1 minuto, temperatura 100 grados, velocidad 1.**

7. Incorporar el caldo de pescado, el tomate frito y el majado reservado de sidra. **Programar 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.**

8. Verter la salsa sobre el pulpo y el rape amariscado, tapar con papel de aluminio y hornear 30 minutos a 200 grados. Servir inmediatamente