



INGREDIENTES:

- 500 gramos de mejillones frescos y limpios
- 500 gramos de almejas frescas
- 300 ó 400 gramos de pulpo cocido a rodajas (opcional)
- 200 gramos de cebolla en cuartos
- 2 dientes de ajo pelados
- 50 gramos de aceite de oliva
- ½ cucharadita pequeña de sal
- pimienta negra en polvo
- 1 hoja de laurel
- 1 ó 2 hojas de gelatina neutra (Opcional)



ELABORACIÓN:

1. Poner las almejas una media hora o más antes de empezar, en un bol con agua y sal, para que suelte la arenilla, y mientras limpiar bien los mejillones.
2. Poner la cebolla, los ajitos y el aceite en el vaso de Thermomix, y **programar 4 segundos a velocidad 5**.
3. Bajar si los hay los restos de la tapa y las paredes, y **programar 5 minutos a temperatura 120 grados (en TM5) y temperatura varoma (en TM31)**.
4. Cuando termine el sofrito del vaso, incorporarle el tomate triturado, la hoja de laurel la sal, la pimienta en polvo.
5. Poner los mejillones y las almejas en el recipiente varoma, y el pulpo en la bandeja del varoma, poner toso en su posición habitual sobre el Thermomix y **programar, 20 minutos a temperatura varoma, velocidad 1**.
6. Si al termino vemos la salsa de tomate muy líquida para nuestro gusto, poner 1 ó 2 hojas de gelatina neutra a remojo en agua unos 5 minutos, y la pondríamos en el vaso para espesar un poco esa salsa, **programando 5 minutos a temperatura 100 grados, velocidad 1**, sustituyendo el cubilete por el cestillo para que no salpique.
7. A la hora de servir hacerlo todo calentito, poniendo en la bandeja, los mejillones y almejas, y el pulpo si lo hay, y regar con la salsita caliente.

Listo para comer y muy rico.