



INGREDIENTES

- 500 gramos de almejas
- 500 gramos de navajas
- 1 cucharada de sal
- 500 gramo de gambones
- 300 gramos de agua
- 200 - 250 gramos de alcachofas congeladas en cuartos o de espárragos verdes (en trozos de 5 centímetros)

Salsa holandesa de azafrán

- 250 gramos de mantequilla salada Arias en trozos
- 2 - 3 pellizcos de hebras de azafrán
- 50 gramos de agua
- 1 cucharada de zumo de limón
- 3 yemas de huevo
- 1 pellizco de sal
- 1 pellizco de pimienta molida
- 2 cucharadas de perejil fresco picado

ELABORACIÓN

1. Ponga en un bol grande las almejas y las navajas. Cubra con abundante agua fría y añada la sal. Mezcle bien y deje reposar durante 30-45 minutos.

2. Pele los gambones dejando la última parte de la cola y retíreles la tripa. Reserve en el frigorífico.

3. Ponga en el vaso el agua. Introduzca el cestillo con las alcachofas y **programe 10 minutos, temperatura varoma a velocidad cuchara.**

Mientras tanto, escurra y aclare las almejas y navajas en el recipiente Varoma bajo el chorro del grifo. Añada después los gambones, tape y reserve.

4. Sitúe el Varoma en su posición y **programe 5 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara.** Destape el Varoma con cuidado de no quemarse y mezcle bien con la espátula.

5. Tape de nuevo y **programe 5 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara.** Retire el Varoma y reserve tapado. Con la muesca de la espátula, extraiga el cestillo y reserve las alcachofas. Aclare y seque el vaso.

Salsa holandesa de azafrán

6. Ponga en el vaso la mantequilla salada Arias en trozos y el azafrán y **programe 4 minutos a temperatura 70 grados a velocidad 2.**

Vierta en una jarra y reserve.

7. Coloque la mariposa en las cuchillas. Ponga en el vaso el agua, el zumo de limón, las

yemas, la sal y la pimienta y **programe 2 minutos a temperatura 70 grados a velocidad 4.**

8. Inmediatamente después, **programe 4 minutos a temperatura 70 grados a velocidad 4** y vierta la mantequilla fundida reservada, poco a poco, sobre la tapa sin quitar el cubilete y durante el tiempo indicado (asegúrese de que todas las hebras de azafrán van cayendo a la vez que la mantequilla).

9. Ponga el marisco y las alcachofas en una fuente de servir. Riegue con la salsa holandesa y sirva inmediatamente espolvoreado con el perejil picado