



INGREDIENTES:

- 250 gramos de cebolla en trozos
- 150 gramos de pimiento rojo en trozos
- 1 tomate maduro (aproximadamente 70 gramos)
- 2 dientes de ajo
- 50 gramos de aceite de oliva virgen extra
- 2 pimientas de Cayena secas
- 1 pellizco de hebras de azafrán

- 1 cucharada de pimentón dulce
- 200 gramos de vino blanco
- 300 gramos de fumet de pescado
- 400 gramos de patata ratte (peladas y lavadas)
- 500 gramos de lomos de rape sin piel ni hueso (cortado en 6 trozos)
- 500 gramos de lomos de merluza (cortado en 6 trozos)
- 18 mejillones frescos
- 12 gambones
- 12 almejas grandes
- 6 cigalas
- 1 cucharadita de maicena (opcional)

- 1 cucharadita de sal

Accesorios útiles:

- papel de aluminio
- fuente de horno honda

ELABORACIÓN:

1. Ponga en el vaso la cebolla, el pimiento, el tomate, los ajos y el aceite. **Trocee 4 segundos, velocidad 4 y sofría 5 minutos, temperatura 120 grados, velocidad cuchara.**

2. Añada las cayenas y el azafrán y

En TM 5 sofría 5 minutos, temperatura 120 grados, velocidad cuchara.

En TM31 sofría 1 minuto, temperatura varoma, velocidad cuchara.

3. Agregue el pimentón dulce y **rehogue 1 minuto:**

En TM 5 temperatura 120 grados, velocidad cuchara.

En TM31 temperatura varoma, velocidad cuchara.

4. Incorpore el vino blanco y el fumet. Sitúe el recipiente Varoma en su posición con las patatas. Tape el Varoma y **programe 25 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.** Mientras tanto, coloque los pescados y los mariscos en una fuente de horno. Retire el Varoma y reserve.

5. Precaliente el horno a 250 grados

6. Añada la maicena disuelta en medio cubilete de agua y la sal **programe 2 minutos, temperatura 100 grados, velocidad 1.**

Mientras tanto, coloque las patatas encima de los pescados. Vierta la salsa en la fuente y cúbrala con papel de aluminio.

7. Introduzca la fuente en el horno y hornee durante 20 minutos a 250 grados. Retire del horno y sirva.

Variante: Puede sustituir las patatas ratte por patatas para cocer cortadas en rodajas finas. Receta incluida en la colección digital ¡Feliz Navidad!.