



INGREDIENTES:

- 1500 gramos de rodaballo, en 4 filetes
- 8 ó 16 almejas, u 8 mejillones
- 8 ó 16 gambas, enteras sin pelar o peladas sólo con las colas
- sal, con precaución
- pimienta blanca molida
- 10 gramos de perejil, sin tallos
- 3 ó 4 dientes de ajo
- 50 gramos de aceite de oliva virgen extra
- 1 trozo de guindilla
- 1 cucharadita de harina, opcional (20 gramos)
- 100 gramos de agua
- 100 gramos de vino blanco seco

PREPARACIÓN:

1. Pinte con aceite el recipiente y la bandeja del Varoma. Coloque los filetes de rodaballo (si son grandes partidos en dos), las almejas o mejillones y las gambas. Sazone con sal y pimienta y riegue con un chorrito de aceite. Reserve.

2. Ponga en el vaso las hojas de perejil bien seco y píquelas programando **5 segundos, velocidad 6**. Retire del vaso y reserve.

3. Ponga los ajos en el vaso y triture programando **5 segundos, velocidad 5**. Añada el aceite y la guindilla y programe **5 minutos, temperatura 100 grados, velocidad 1**.

4. Agregue la harina y rehogue programando **1 minuto, temperatura 100 grados, velocidad 1**

5. Incorpore el vino, el agua, el perejil y la sal y programe **15 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**. Sitúe el recipiente Varoma en su posición. Acabado el tiempo coloque el pescado en una fuente, rectifique el punto de sal de la salsa y viértala sobre el pescado.

6. **Sugerencia:** Puede añadir a la salsa en los últimos minutos espárragos blancos, guisantes congelados y huevos duros cortados en cuartos.