



INGREDIENTES:

- 800 gramos de sepia
- 800 gramos de mejillones
- 900 gramos de rape bien lavado y cortado a cuadritos
- 1 kilo de gamba pelada
- aceite de oliva
- 40 gramos de coñac
- 700 gramos de pimiento rojo cortado a cuadritos
- 600 gramos de agua para hervir los mejillones
- 7 u 8 ajos
- 2 hojas de laurel
- 500 gramos de cebolla tierna bien lavada y cortada en trozos
- 400 gramos de guisantes descongelados
- patatas cortadas a cuadraditos y fritas
- hinojo tierno cortadito pequeño

ELABORACION:

1. Cortamos el pimiento en trozos y lo colocamos en el recipiente varoma. Poner en el vaso de Thermomix la sepia cortada en cuadraditos (ni grandes ni muy pequeños por que al cocinarse se reducen bastante) más 20 gr de aceite y 40 gramos de coñac, o brandy.

2. Cerramos la tapa y colocamos el recipiente varoma, con los pimientos (procurando dejar agujeros al descubierto o sin tapar para que salga el vapor) poner el recipiente varoma en su posición habitual y **programar 35 minutos, temperatura varoma, giro inverso y velocidad cuchara.**

3. Reservar la sepia y colar el caldo (por si más tarde lo podemos utilizar para otra cosa) Lavar y cortar el rape en cuadraditos y poner en el recipiente varoma y las gambas en la bandeja varoma.

4. Salpimentar y condimentos el pescado a nuestro gusto y tapar con su correspondiente tapa. Echar en el vaso 7 u 8 ajos a rodajitas, el laurel y el aceite y **programar 5 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara.**

5. Añadir la cebolla tierna, sal pimienta y pimentón picante, los guisantes (si no caben ponerlos encima de la tapa y a medida que va menguando la verdura ya irán cabiendo los guisantes) colocar el varoma con el pescado y las gambas, aprovechando el vapor, y **cocer 25 minutos, temperatura varoma, giro inverso, velocidad cuchara** (si queda un poco crudo el pescado por que hay mucho, después se termina de hacer en el paso final).

6. Colar y reservar el caldo de la cebolla tierna, y poner en el vaso de Thermomix, 600 gramos de agua caliente y volver a situar el varoma sobre la tapa en su posición habitual, con los mejillones dentro, y **programar 20 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.** Sacar la carne de los mejillones y reservar.

7. Una vez que ya estén cocidos al vapor, los saltearemos en la sartén.

8. En una cazuela o sartén grande con un poquito de aceite, salteamos el pescado unos minutos y luego poner las gambas y la sepia, condimentar y salar si es necesario y añadirle un poco de hinojo fresco picado.

9. Reservar todo una cazuela de barro.

10. Se vuelve a poner en la sartén grande un poco de aceite, y saltear lo primero el pimiento rojo, sacar y meter la cebolla tierna y los guisantes, una vez todo salteado, unirlo con el resto que está en la cazuela de barro y añadir un poco más de hinojo fresco picado y los mejillones.

11. Freír las patatas a cuadraditos y poner encima del frito y mezclar todo para que se mezclen los sabores.

12. Si se viese muy seco, le añadiríamos un poquito de aceite de la cocción de la cebolla, que le daría un toque húmedo muy rico.

Este frito es un plato magnífico.

Esta receta es de mi compañera y amiga María Antonia Martínez. Gracias compi por compartirlas.