



**INGREDIENTES:**

- 1 diente de ajo
- 100 gramos de puerro (sólo la parte blanca en rodajas)
- 30 gramos de aceite de oliva virgen
- 1 pellizco de hebras de azafrán
- 1 pastilla caldo de pollo
- 70 gramos de jamón curado en dados

- 2 ó 3 contramuslos de pollo sin piel ni huesos, enteros (aprox. 300 gramos)
- 70 gramos de zanahoria en trozos
- 50 gramos de cebolla
- 70 gramos de tallo de apio en trozos
- 1500 gramos de agua
- 3 patatas lavadas con piel, cortadas a la mitad transversalmente (aproximadamente 75 gramos c/u)
- 800 gramos de pierna de cordero lechal (deshuesada y cortada en trozos de 4x4 cm)
- 6 chalotas pequeñas, peladas
- 12 dátiles sin hueso
- 12 de orejones de albaricoque
- 50 gramos de nueces peladas

- 1 hoja de laurel
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 1 cucharadita de pimienta negra recién molida
- 100 gramos de vermouth rojo
- 2 huevos
- 30 gramos de fideos finos
- 1 cucharadita de sal
- 70 gramos de turrón de Jijona blando en trozos (y un poco más para espolvorear)

### **Accesorios útiles**

- bolsa de asar
- bandeja de horno

### **ELABORACIÓN:**

1. Ponga en el vaso el ajo y el puerro y **trocee 2 segundos a velocidad 7**.
2. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso
3. Añada el aceite y el azafrán y **sofría 5 minutos, temperatura varoma a velocidad cuchara**.
4. Añada la pastilla de caldo y el jamón. Introduzca el cestillo con el pollo, la zanahoria, la cebolla y el apio y vierta el agua. Sitúe el recipiente Varoma en su posición con las patatas.
5. En una bolsa de asar ponga el cordero, las chalotas, los dátiles, los orejones, las nueces, el laurel, el tomillo, la pimienta y el vermouth. Cierre la bolsa y muévela para que se mezclen bien los ingredientes. Coloque la bolsa encima de las patatas del recipiente Varoma. Tape y **programe 25 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara**.
6. Abra la tapa del Varoma y déle la vuelta a la bolsa. Pinchar la bolsa y colocar los huevos en los laterales. Tape de nuevo el Varoma y  **programe 20 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara**.  
Retire el Varoma y ponga los huevos a enfriar. Con la muesca de la espátula, extraiga el cestillo y reserve.
7. Añada al vaso los fideos y  **programe el tiempo que indique el paquete, temperatura 100 grados, velocidad cuchara**.  
Retire del vaso a una sopera y mantenga caliente.
8. Ponga en el vaso el pollo cocido del cestillo y **trocee 2 segundos a velocidad 4**. Vierta en la sopera.
9. Ponga en el vaso los huevos pelados y **trocee 1 segundo a velocidad 4**. Retire del vaso a

la soperá.

**10.** Vierta en el vaso el contenido de la bolsa, la sal y el turrón y  **programe 5 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.**

Sirva la sopa como primer plato y el cordero espolvoreado con el turrón y las patatas como plato principal.

**Variante:** Puede sustituir el cordero lechal por solomillo de cerdo cortado en medallones de 4 centímetros.