



INGREDIENTES ▯ (4 personas)

- 7 u 8 ajos pelados
- 80 gramos de aceite de oliva
- cayenitas o un trocito de guindilla (opcional)
- 400 gramos de gambas peladas y descongeladas (opcional)
- 500 gramos de mejillones frescos y limpios
- 300 gramos de almejas frescas
- ½ cucharadita de pimentón (opcional)
- perejil picado en abundancia
- pimienta negra en polvo
- 2 pellizcos de cayena en polvo (opcional)
- sal
- 350 ó 400 gramos de pasta a elegir espaguetis, tallarines, caracolas, macarrones)
- 1 litro y medio de agua

ELABORACION:

1. Poner las almejas en un cuenco con un puñadito de sal cubiertas de agua durante al menos media hora.
2. Limpiar muy bien los mejillones, y reservar.

3. Poner el aceite y los ajos pelados en el Thermomix y **picar 5 segundos a velocidad 5**, bajar (si los hay) los restos de la tapa y las paredes del vaso, añadir la cayena o guindilla, y **sofreír 10 minutos**,

temperatura 120 grados (en TM5) y temperatura varoma (en TM31), giro inverso velocidad cuchara, sustituyendo el cubilete, por el cestillo para que no salpique.

4. Añadir las gambas peladas (bien escurridas si eran congeladas) el pimentón, el perejil bien picadito, y **programar 5 minutos, temperatura 120 grados (en TM5) y temperatura varoma (en TM31), giro inverso velocidad cuchara**, sin cubilete y con el cestillo. Al término, sacar y reservar.

5. Ir preparando los mejillones y las almejas limpias en el recipiente varoma, tapar y reservar. Sin lavar el vaso echar el agua en él, 2 cucharaditas de sal, un chorrito de aceite de oliva, poner encima el recipiente varoma con los mejillones y almejas, en la posición habitual y **programar 15 minutos a temperatura varoma, velocidad 1**.

6. Transcurrido este tiempo introducir la pasta (si es larga partida por la mitad) remover los mejillones y almejas (para que se abran bien por todos lados) y **volver a programar 12 minutos a temperatura varoma, giro inverso, velocidad cuchara**.

7. Cuando acabe el tiempo, retirar el recipiente varoma (sin abrirlo para que no se enfríe) escurrir bien la pasta en un colador, volcar en una fuente, y cubrir con la salsa de gambas, y los mejillones sin concha y las almejas, (con o sin concha, a gustos) mezclar bien, y servir caliente todo, espolvoreado con abundante perejil picado, pimienta negra en polvo, o cayena molida, a elegir.

Riquísima!