



INGREDIENTES:

- 250 gramos de arroz
- 500 gramos de agua caliente o caldo de pescado
- 200 gramos de pollo a taquitos
- 200 gramos de mejillones
- 120 gramos de calamares
- 180 gramos de almejas (un rato antes a remojo con una cucharadita de sal para que suelte la arena)

- 100 gramos de rape
- 6 u 8 gambones o cigalas
- 2 ó 3 patas de cangrejo
- 100 gramos de guisantes

descongelados o de lata

- 40 gramos de aceite de oliva
- 150 gramos de cebolla
- 4 dientes de ajo
- 100 gramos de pimiento rojo
- 100 gramos de pimiento verde
- 1 paellero o un poco de azafrán
- 1 pastilla de caldo o sal

- pimienta negra en polvo (opcional)
- 1 cucharadita pequeña de pimentón en polvo



ELABORACION:

1. Poner a trozos la cebolla, los pimientos, y los ajos en el vado de Thermomix y **trocear 2 segundos a velocidad 5**, bajar los restos de las paredes y de la tapa con ayuda de l espátula, añadir el aceite y **programar 12 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**.
2. Durante toda la cocción sustituir en la tapa, el cestillo por el cubilete, para favorecer la evaporación.
3. Incorporar los calamares y las patas de cangrejo separándolas del cuerpo, y **programar 5 minutos, temperatura varoma, giro inverso, velocidad cuchara**.

4. Incorporar el pollo a trocitos, el rape, el arroz, el pimentón, un poco de pimienta negra en polvo y el azafrán y **programar 4 minutos, temperatura varoma, giro inverso, velocidad cuchara.**

5. Echarle el agua o caldo caliente, y **programar 12 minutos, temperatura varoma, giro inverso, velocidad cuchara.**

6. Cuando falten 4 minutos, ir añadiendo por el bocal (el agujero que hay en la tapa) con la máquina en marcha, los mejillones limpios, las almejas (enjuagadas ya sin arena) los gambones o cigalas, y los guisantes.

7. Dejar reposar en el vaso durante 4 minutos, seguidamente echar todo en la paellera y dejar reposar otro poco y servir.

Imágenes cogidas de la red hasta que ponga las mías propias.