



INGREDIENTES:

- **Para el Fumé:**
- 150 gramos de gambas
- 400 mililitros de agua
- **Para el Arroz:**
- 400 gramos de arroz
- 600 gramos de agua o menos (ha de haber entre el fumé obtenido y el agua 800 u 800 de líquido)
- 50 gramos de aceite (yo pongo 25 gramos)
- 3 dientes de ajo pelados
- 1 pastilla de caldo de pescado

ELABORACIÓN:

1. **Fumé:** Vierte en el vaso las cáscaras, las cabezas de las gambas y el agua y **programa a 5 minutos, temperatura 100 grados, velocidad 4 y medio.**

2. Cuela por un colador fino, deja enfriar y congela. Los cuerpos de las gambas los puedes utilizar para otra preparación.
3. **NOTA:** El fumé no debe triturarse en exceso para que queden los restos en el colador y no los comamos. Este caldo se puede preparar y congelar, y de esta forma tenerlo siempre listo para agregar a paellas, sopas, salsas, etc.
4. **Aroz:** Pon en el vaso del Thermomix el aceite y **programa 3 minutos, temperatura**

varoma, velocidad 1.

5. Añade los ajos y **programa 2 minutos más a la misma temperatura y velocidad.** Cuando pare, agrega el fumé de pescado y el agua hasta completar los 750 u 800 gramos de líquido (no debemos de pasar de esa cantidad) y **mezcla 20 segundos a velocidad 6-8** para que el ajo quede triturado.

6. A continuación introduce el cestillo en el vaso con el arroz dentro. **Programa 20 minutos, temperatura 100 grados, velocidad 4.**

(Mueve 2 ó 3 veces el arroz con la espátula). Cuando termine el tiempo, retira el cestillo rápidamente con la espátula para que el arroz no se pase, o apaga unos minutos antes.

7. Vierte el arroz en un bol o molde de corona para servirlo. Puedes darle forma con el cubilete o una flanera. El líquido resultante se puede servir en salsera para acompañar, al mezclar ambas cosas queda un arroz muy rico y melosito. No es conveniente poner más de 400 gramos de arroz.

8. El arroz preparado en el cestillo queda suelto y muy sabroso. Al darle calor y velocidad de batido, este caldo sube al cestillo y da aroma al arroz. □



