



### INGREDIENTES:

- **Fumet de marisco:**
- 250 gramos de gambas, arroceras
- 50 gramos de aceite de oliva virgen
- 600 gramos de agua
- 1000 gramos de mejillones
- **Sofrito:**
- 70 gramos de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 80 gramos de tomate triturado (natural o en conserva)
- 100 gramos de aceite de oliva virgen extra
- **Resto:**
- 250 gramos de calamares, limpios en trozos
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 cucharadita de sal
- 200 gramos de arroz, de grano corto
- 200 gramos de cerveza Mahou
- 1 pimienta de cayena

### PREPARACIÓN:

1. **Fumet de marisco:**
2. Pelar las gambas y reservar los cuerpos. Poner las cabezas y las cáscaras en el vaso junto con el aceite y sofreír **5 minutos, temperatura 100 grados, velocidad 1.**
3. Mientras limpiar los mejillones con agua templada y raspando con un cuchillo. Colocarlos

dentro del recipiente Varoma y reservar.

4. Añadir el agua en el vaso y cerrar la tapa. Situar el recipiente Varoma en su posición. **Programar durante 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**

. Cuando se termina el tiempo programado, retirar el recipiente Varoma, poner el cubilete en el bocal y

**triturar durante 15 segundos, velocidad 5**

. Cuele el fumet por un colador de malla fina y reservar. Lavar bien el vaso.

5. **Arroz:**

6. Poner las verduras del sofrito en el vaso y **triturar 6 segundos, velocidad 5**. Retirar y reservar.

7. Añada el aceite y  **programe 5 minutos, 100 grados, velocidad 1**.

8. Incorpore los calamares y **sofría 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**.

9. Añada las verduras reservadas y  **programe 5 minutos, temperatura 100 grados, velocidad cuchara**

10. Agregue el pimentón , la sal y el arroz. Rehogue **3 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**

11. **Pulse el botón balanza**, y vierta la cerveza y el fumet caliente hasta completar un total de 800 gramos de líquido.

12. Incorpore la cayena, compruebe el punto de sal y  **programe 13 minutos, temperatura 100 grados, giro a la izquierda, velocidad cuchara**

13. **En los últimos 10 segundos agregue**, por el bocal, los cuerpos de las gambas reservados.

14. Para servir, vierta directamente en una fuente y decore con los mejillones.

15. **NOTA:**

16. Si desea servir un aperitivo original, rellene cada valva con arroz y coloque encima un mejillón.