



### INGREDIENTES:

- 300 gramos de almejas
- 600 gramos de patatas (peladas y cortadas en rodajas)
- 200 gramos de cebollas
- 2 dientes de ajo
- 50 gramos de oliva
- 100 gramos de vino blanco
- 200 gramos de caldo de pescado
- 2 ó 3 gotas de salsa de tabasco
- 1 cayena pequeña (opcional)
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharada de perejil picado

### PREPARACIÓN:

1. Ponga las almejas en un bol con agua y sal. Déjelas reposar unos minutos para que suelten la arena.

2. Coloque las patatas en el recipiente Varoma, teniendo cuidado de dejar libres algunos orificios de la base para que circule bien el vapor. Tape y reserve.

3. Ponga en el vaso Thermomix la cebolla y el ajo. Programe **3 segundos, velocidad 5**. Con la espátula, baje los restos de cebolla y ajo de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.

4. Añada el aceite y sofría programando **7 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**.

5. Incorpore el vino y el caldo de pescado. Programe **30 segundos, velocidad progresiva 5 ó 10**.

6. Agregue la hoja de laurel. Aclare y escurra las almejas y póngalas en el cestillo. Introduzca el cestillo dentro del vaso y sitúe el recipiente Varoma en su posición. Programe **25 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.**

7. Ponga las patatas y las almejas en una fuente, vierta la salsa por encima y espolvoree con el perejil picado. Sirva inmediatamente.

8. **NOTA:** Puede sustituir el caldo de pescado por 200 gramos de agua con 1 cucharadita de sal.