



INGREDIENTES:

- 500 ó 600 gramos de almejas
- 12 gambas grandes (gambón le pongo yo)
- 800 gramos de fabes cocidas (2 botes grandes)
- 50 gramos de aceite de oliva
- 80 gramos de pimiento rojo
- 100 gramos de pimiento verde de freír
- 200 gramos de cebolla
- 3 dientes de ajo medianos
- 1 tomate rojo maduro
- 1 cucharadita pequeña de pimentó
- 600 gramos de agua
- 1 hojita de laurel
- 30 gramos de vino blanc
- 1 cucharadita pequeña de sal
- pimienta negra en polvo



ELABORACION:

1. Lavar bien las almejas y ponerlas en un bol con un puñado de sal para que suelten la arena como mínimo media hora antes de cocinarlas.
2. Cortamos las barbas y los pelos de las gambas (a mi me gusta dejarlas curiosas y limpias de pelos) y reservamos.
3. Poner en el vaso de Thermomix los pimientos, los ajitos, la cebolla, el tomate, todo a trozos homogéneos como huevos, el aceite y **programar 10 segundos a velocidad 5.**
4. Bajar los restos de las paredes con ayuda de la espátula, y **programar 10 minutos a temperatura varoma, velocidad 1.**
5. Abrimos los botes de fabes y los lavamos muy bien con agua fría y reservar. Finalizado el tiempo del sofrito, añadimos el pimentón y lo mezclamos bien con la ayuda de la espátula (con el calor residual le bastará para casi cocinarse) y le añadimos al vaso un par de cucharadas grandes de fabes, **tritamos 20 segundos a velocidad 7.**
6. Agregamos el agua, la hoja de laurel, la sal, la pimienta negra en polvo. Lavamos las almejas para quitarle la arenilla y las ponemos en el recipiente varoma con su tapa, en su posición habitual, sobre la tapa de la máquina sin el cubilete, y **programamos 20 minutos a temperatura varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.**
7. Al finalizar el tiempo miramos que estén abiertas todas las almejas (si queda alguna las volvemos a poner este tiempo que resta).
8. Ponemos en el vaso de Thermomix, **las gambas, y programamos 10 minutos más, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.**

9. Al término añadir al vaso las fabes restantes, lavadas y escurridas y mezclar bien con la espátula.

10. Echar en una sopera, o una cazuela grandecita, las almejas y sobre ellas verter el contenido del vaso de Thermomix, mezclar bien todo con una cuchara grande, y dejar reposar tapado como mínimo 10 minutos antes de comerlo. Servir caliente!

Esta receta tan rica, como la mayoría de los guisos, están mejor aún, si lleva un buen rato hecha, o de un día para otro. ¡¡¡Está riquísimo!!!

