



### 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, **tritramos 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!!!**

