

Mariscos con calabacín



INGREDIENTES (unas 4-6 raciones):

- 1 diente de ajo
- 1 ramito de perejil
- 1 ramito de albahaca, opcional
- 2 ó 3 tomates pequeños maduros
- 1 cebolla mediana
- 1 calabacín no muy grande (300-350gr)
- 40 gr de aceite de oliva virgen extra
- 300-400gr de panceta fresca, en tiras pequeñas
- 950 gr de agua con 2-3 cdtas de concentrado casero de caldo de verduras o de carne (Si tienes un tm31 pon sólo 750gr de agua)
- 225gr de mariscos o conchitas (200gr en tm31)
- pimienta al gusto
- queso rallado (parmesano o gruyère) opcional (Si lo vamos a utilizar lo rallaremos en primer lugar, con el vaso limpio y seco, reservaremos y seguiremos con la receta)

PREPARACIÓN:

1. **Picar** el ajo y el perejil junto con la albahaca, (si la ponemos) en **velocidad 7, unos 5 segundos** (Si acostumbramos a tener nuestra picada de ajo y perejil en el congelador no hace falta incluirlos hasta el paso 6)
2. Pelamos los tomates, los añadimos al vaso con el ajo y el perejil, y los **troceamos 2-3 segundos en velocidad 4**. Reservar
3. Picar la cebolla **3 segundos en velocidad 5**
4. Ahora añade el calabacín y **trocea 3 segundos en velocidad 4**
5. Agregamos el aceite y la panceta y **sofreímos** todo junto durante **10 minutos, 120°/giro inverso/velocidad cuchara (Tm 31 temperatura varoma)**
6. Añade el tomate troceado reservado, la pimienta, el agua con el concentrado de caldo casero... y **cocer 15 minutos/100°/giro inverso/vel cuchara**
7. Añadir la pasta y programar **el tiempo que indique el paquete 100°/giro inverso/vel cuchara**
8. Servir en una sopera, acompañado de queso rallado aparte.