

Caldillo Romañolo

Ingredientes

- 4-6 ramitas de perejil fresco
- 50g de aceite de oliva
- 4 dientes de ajo
- 50g de cebolla
- 1 guindilla fresca de semillas
- 400g de tomate troceado en conserva
- 1 cucharada de tomate concentrado
- 100g de vino blanco
- 10g de vinagre de vino blanco
- 1 pellizco de sal
- 200g de rodajas de merluza
- 200g de cola de rape
- 200g de sibia limpia o de calamar
- 200g de gambones frescos
- 200g de mejillones limpios
- 200g de almejas (puestas en remojo)
- 8 rebanadas de pan

Preparación

1. Ponga el perejil en el vaso y pique 5seg/vel7. Retire a un bol y reserve.
2. Ponga en el vaso el aceite, el ajo, la cebolla y la guindilla. Trocee 5seg/vel5 y sofría 3min/120°C/vel1.
3. Incorpore el tomate, el tomate concentrado, el vino blanco, el vinagre y la sal. Sitúe el recipiente Varoma en su posición con la merluza, el rape y la sepia. Coloque la bandeja Varoma con los gambones, los mejillos y las almejas. Tape el varoma y programe 25min/varoma/vel1. Mientras tanto, tueste las rebanadas de pan. Retire el varoma y ponga en una fuente honda el pescado y el marisco. Riegue con la Salsa del vaso, espolvoree con el perejil y sirva.