

Será por recetas



Arroz con almejas

Recetas de arroz, Mariscos

 5 Personas

 60 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 0,5 kg. Arroz
- ¼ kg. Cebolla picada para sofreír
- 2 L. Fumet de pescado (hecho anteriormente con morralla de pescado, huesos de rape y laurel)
- 300 grs. Almejas frescas
- 6 Dientes de ajo
- 2 Ramitas de perejil
- Aceite, Azafrán Sal, Pimentón dulce y Pimienta blanca
- Nuez moscada

Elaboración

Poner las almejas durante dos horas, en una cazuela grande con agua y sal gorda hasta que se abran y suelten la arena.

En un mortero, preparar un majado con tres dientes de ajo y dos ramitas de perejil. Reservar.

En una paella, poner aceite a calentar y sofreír el resto de los dientes de ajo laminados y la cebolla picada. A continuación, sofreír el arroz. Añadir 2 cucharadas de pimentón, terminar el sofrito, y sin dejar que se queme, añadir el fumet de pescado que tenemos preparado anteriormente.

Cuando comience a hervir, añadir las almejas bien coladas y a los cinco minutos, agregar el majado de ajos y perejil reservado. Especiar el guiso con un poquito de pimienta blanca y unas ralladuras de nuez moscada, y rectificar de sal. Añadir el azafrán para conseguir el gusto y color deseado.

Dejar cocer el arroz durante 15 minutos hasta alcanzar el punto perfecto sin que se pase. Durante la cocción, remover con suavidad dos o tres veces para evitar que se apelmace y conseguir que quede suelto.

Dejar reposar cinco minutos y servir.



Autor receta de Arroz con almejas

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012