

Será por recetas



Cazuela de arroz a la marinera

Recetas de arroz, Mariscos, Recetas caseras

 5 Personas

 50 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 0,5 kg. Arroz
- 1/4 kg. Cebolla picada
- 100 grs. Guisantes
- 2 Dientes de ajo
- 5 Langostinos frescos
- 1/4 kg. Mejillones
- 100 grs. Tomate rallado
- Pimienta blanca
- 200 gr. Rape 200 grs. Congrio
- 1 Calamar grande
- 2 L. Fumet de pescado
- Aceite, Azafrán, pimentón dulce y Sal

Elaboración

Picar muy fina la cebolla y el ajo. Reservar.

En una cazuela grande, poner aceite a calentar y sofreír el calamar cortado en aros. Añadir el ajo y la cebolla, y finalmente, el tomate rallado.

Una vez obtenido un buen sofrito, agregar el rape y el congrio cortados a dados. Dar unas vueltas y añadir los langostinos. A los cinco minutos de cocción, añadir los mejillones lavados y dejar cocer para que se abran y suelten su jugo.

En ese momento, añadir dos cucharadas de pimentón dulce y, sin dejar que se queme, agregar 2 litros de fumet de pescado y cocer durante 5 minutos. Añadir los guisantes, el azafrán y rectificar de sal y pimienta.

Añadir el arroz y cocerlo 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 Cazuela de arroz a la marinera

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012