

Será por recetas



Caldero murciano del mar menor

Recetas de arroz, Pescados, Recetas caseras, Recetas para navidad

 5 Personas

 Media

 60 Minutos

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 0,5 kg. Arroz
- 200 grs. Quisquillas frescas
- 6 Tomates maduros rallados
- 6 Dientes de Ajo
- 4 Ñoras
- 6 Ramas de Perejil
- 2 kg. de Pescado variado (Morralla, Gallina, Mújol, Gallineta, o Dorada)
- Aceite, Sal, pimienta blanca molida y azafrán

Elaboración

Limpiar el pescado grande (Gallina, Mújol y Dorada) quitándole las cabezas y cortándolo a trozos grandes. Reservar. Pelar cuatro de los dientes de ajo y limpiar las ñoras retirándoles las pepitas. Reservar.

En una olla calentar dos litros y medio de agua y hacer un fumet con la morralla de pescado cociéndola durante 10 minutos. Colar y reservar el caldo.

En una cazuela grande de hierro, poner aceite a calentar y sofreír las cabezas de pescado para que dejen su sabor en el aceite. Una vez sofritas, desechar. En el mismo aceite, sofreír las ñoras, y cuando esté bien fritas, retirar y reservar para el majado.

En ese momento, agregar al caldero el tomate rallado y sofreír durante 5 minutos. Mientras tanto, en un mortero, hacer un majado con las ñoras fritas y cuatro dientes de ajo, y agregar al sofrito.

Añadir algo más de dos litros del fumet obtenido de la morralla junto con el perejil picado. Cocer durante 5 minutos.

A continuación, echar a cocer el resto del pescado que tenemos reservado y limpio, debidamente salpimentado.

Cocerlo durante 5 minutos y retirar. Reservar para emplatar posteriormente. Reservar una taza del caldo obtenido.

Rectificar de sal el caldo que tenemos en el caldero, añadir el azafrán, y agregar el arroz. Cocer durante 15 minutos removiendo un par de veces para evitar que se apelmace. Durante la cocción, añadir al guiso las quisquillas.

Durante ese tiempo, hacer en un mortero un majado con dos dientes de ajo y la taza de caldo reservada.

Para emplatar, colocamos el pescado en una fuente y rociamos con el majado para comerlo a continuación del arroz.

El arroz, se sirve directamente en el caldero o emplatado, y se acompaña con un poco de salsa alioli.



Autor receta de Caldero murciano del mar menor

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012