

Será por recetas



Arroz meloso con cangrejos y vieiras

Recetas de arroz

 6 Personas

 45 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 12 Vieiras
- 100 grs. Tomate tamizado
- 0,6 kg. de arroz
- Nuez moscada rallada
- 350 grs. Carne de Cangrejo
- 200 grs. Jamón (cortado en dados pequeños)
- Ajos (3 dientes)
- ¼ kg. cebolla picada para sofreír
- 3 L. de Fumet de pescado (Hecho con morralla de pescado, un poco de sal y unas hojas de laurel)
- Aceite, Sal, pimentón y pimienta blanca

Elaboración

Poner en una cazuela grande aceite a calentar. Hacer un guiso sofriendo primero la cebolla, y añadiendo a continuación los ajos picados y el tomate. Dejar sofreír todo bien y a continuación añadir las vieiras y el cangrejo. Añadir 2 cucharadas de pimentón, terminar el sofrito y reservar.

En una sartén, poner aceite a calentar y sofreír los taquitos de jamón muy finos junto con el arroz y reservar.

Calentar de nuevo la cazuela en la que tenemos el guiso de tomate con las vieiras y añadir el fumet de pescado llevándolo todo hasta hervir.

Especiar el caldo obtenido con un poquito de pimienta blanca y unas ralladuras de nuez moscada, y rectificamos de sal.

Añadir el arroz sofrito con los taquitos de jamón que tenemos reservado y dejar cocer 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 meloso con cangrejos y vieiras

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012