

Será por recetas



Arroz meloso del señoret

Recetas de arroz, Pescados, Recetas para navidad

 10 Personas

 Media

 45 Minutos

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- ½ kg. Gambas peladas
- ½ kg. Colas de rape
- 4 Lt. de fumet de pescado (Hecho con morralla de pescado, huesos de rape, y unas hojas de laurel)
- Ajos (3 dientes picados)
- 4 Cortadas de emperador cortadas a tacos
- ½ Kg. cebolla picada para sofreír
- 50 grs. Ajoaceite
- Aceite, Azafrán, Sal, pimentón y pimienta blanca
- ½ kg. Anillos de calamar abiertos o tiras de calamar
- 400 gr. Tomate tamizado para freír
- 1 kg. Arroz
- Nuez moscada rallada

Elaboración

Poner en un caldero grande aceite a calentar dando unas vueltas al ajo picado sin que se queme. Sofreír el calamar, las gambas y por último, el emperador y el rape previamente troceado. A continuación, y en el mismo caldero, añadir la cebolla y pocharla hasta que esté completamente blanda y transparente. Agregar entonces el tomate y sofreír todo el conjunto.

Una vez conseguido el sofrito, añadir un poco de pimentón y salpimentar convenientemente añadiendo una pizca de nuez moscada.

Añadir el arroz al sofrito que tenemos en el caldero y darle unas vueltas para que se impregne de todo su sabor.

A continuación, agregar el fumet de pescado que tendremos preparado subiendo el fuego para que empiece a hervir todo el conjunto. Agregar el azafrán y rectificar de sal.

Cocer el arroz 15 minutos en total.

Durante la cocción, añadir 2 cucharadas de ajoaceite y remover con suavidad dos o tres veces para evitar que se apelmace y conseguir que el grano de arroz quede suelto.

Dejar reposar cinco minutos y servir.



Autor receta de Arroz meloso del señoret

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012