

Será por recetas



Paella de ventresca de bonito

Recetas de arroz, Pescados

 10 Personas

 60 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 1 kg. de ventresca de atún
- 2 Cebollas
- 1 Pimiento verde
- 1,5 kg. de morralla (huesos de rape, galeras, etc.) para hacer 3 lt. Fumet de pescado
- 350 grs. Gambas peladas de buen tamaño
- Tomate rallado para freír
- 1 Kg. de arroz para paella
- Aceite
- 3 dientes de ajo
- Sal, pimentón dulce y azafrán

Elaboración

Para hacer el fumet, poner a calentar 4 litros de agua con un poco de sal y un chorrito de aceite. Añadir la morralla y dejar que cueza hasta obtener un fondo denso. Colar y reservar. Lavar y picar las cebollas, el pimiento, el ajo y el tomate.

Calentar en una paella grande el aceite, poniendo a sofreír la ventresca de bonito, convenientemente limpia, sin piel ni espinas, y troceada. Una vez dorada, reservar.

En el mismo aceite, poner a pochar la cebolla y el pimiento. A continuación, añadir el ajo picado y después el tomate rayado. Conseguir un buen sofrito al que añadiremos las gambas, dando una vueltas hasta que estén cocidas.

Una vez obtenido el sofrito, rehogar el arroz hasta conseguir que se impregne totalmente del sabor. En el centro de la paella, y teniendo bien a mano el fondo de pescado, rehogar dos cucharadas de pimentón durante unos segundos e inmediatamente, añadir 3 litros de fumet para que no se queme el pimentón. Añadir el azafrán para obtener el color deseado y rectificar de sal.

Repartir bien el arroz y cocinar durante 10 minutos a fuego vivo. Añadir entonces por encima la ventresca reservada, cocer 6 minutos más a fuego moderado y 1 a fuego vivo otra vez para que se trabe y se haga un poco de "socarrat". Transcurrido ese tiempo, cuando no quede caldo y el arroz esté cocido, retirar la paella del fuego y dejar reposar durante 5 minutos.



Autor receta de Paella de ventresca de bonito

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012