

Será por recetas



Paella encebollada de rodaballo

Recetas de arroz, Pescados, Recetas caseras

 10 Personas

 50 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 1,5 kg. Rodaballo cortado a rodajas
- 1 kg. Cangrejos
- 4 Cebollas
- 1 kg. Arroz para paella
- Aceite
- 6 dientes de ajo
- 2 Hojas laurel
- Sal, pimentón dulce y azafrán

Elaboración

Poner a calentar 5 litros de agua con un poco de sal y un chorrito de aceite. Añadir los cangrejos, media cebolla, 4 dientes de ajos y las 2 hojas de laurel. Durante la cocción, machacar los cangrejos para extraer todo su sabor. Dejar que cueza hasta obtener un fondo denso de sabor intenso. Pasar la picadora por el caldo, colar y reservar.

Calentar en una paella grande el aceite, poniendo a sofreír las rodajas de rodaballo. Una vez doradas, reservar.

En el mismo aceite, poner a sofreír a fuego lento el resto de la cebolla cortada en juliana. Cuando esté dorada sin que coja demasiado color, añadir los dientes de ajo picados dando unas vueltas hasta conseguir un buen sofrito.

Una vez obtenida la base, 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 cangrejo, rehogar dos cucharadas de pimentón durante unos segundos e inmediatamente después, añadir 4 litros del fumet obtenido evitando que se queme el pimentón. Añadir entonces el azafrán para obtener el color deseado y rectificar de sal.

Repartir bien el arroz y cocinar durante 5 minutos a fuego vivo. Colocar entonces por encima las cortadas de rodaballo, colocados en forma decorativa. Cocer 6 minutos más a fuego moderado y 6 minutos 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 encebollada de rodaballo

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012